

ACTUALIDAD EN ASIA 2019-2

Al detalle

**Entrevista por
Aurora Echeverri Zambrano**

Semillero de investigación del Centro de Estudios Asia Pacífico de la Universidad Eafit, Colombia
aecheve9@eafit.edu.co

Sang Yoon Shin o Vicente, como es conocido en Colombia, empezó su aventura desde que trabajaba en una cafetería en Vancouver, cuando se dio cuenta de que quería experimentar una vida lejos de cualquier influencia relacionada con su país natal, Corea del Sur. Sin encontrar lo que buscaba en Canadá, comenzó una investigación a través de Internet que lo llevó a encontrar información sobre Colombia y sus ventajas, entre ellas, el clima y la cultura. Escogió Medellín en lugar de Bogotá porque en las reseñas que encontró decían que la capital era igual que las otras en el mundo, y buscando algo diferente, escogió vivir en la ciudad de la eterna primavera. Así que, sin saber nada de español, llegó a Medellín solo, pero con muchas expectativas. Se enamoró de la amabilidad de la gente y del clima y por esa razón, al regresar a Corea, encontró un trabajo y tomó la determinación de ahorrar lo suficiente para regresar a iniciar una nueva vida en este país.

Aurora Echeverri: ¿Cómo surgió Ninano?

Vicente Shin: Empecé pensando en la clase de negocio que podía hacer aquí. Pero no lo hice solo. Lo hice con un amigo que también quería vivir aquí. No pensamos mucho, nuestro interés era poder permanecer aquí. Como solía trabajar en una café, pensé “¿por qué no hacer una cafetería?” Eso era mejor que un restaurante que suele ser un negocio bastante duro y nosotros queríamos algo más relajado en el que pudiéramos pasar buenos momentos.

AE: ¿Por qué elegiste el bingsu¹ entre todos los dulces tradicionales coreanos? VS:

Porque Colombia tiene un clima cálido todo el tiempo... luego pensé que, en Corea, ese dulce es muy tradicional en verano y no lo puedes encontrar en ninguna cafetería aquí. Además, nosotros pensamos que los colombianos no saben cómo luce la nieve, es decir, saben que existe, pero no han tenido la oportunidad de sentirla. Entonces quisimos mostrarlo a través de la textura del *bingsu*.

**AE: ¿Cómo ha sido la respuesta de los colombianos cuando prueban el *patbingsu*?
Porque sabemos que contiene frijol dulce...**

VS: Hay reacciones opuestas. Hay personas que lo aman y solo vienen aquí para comer el *bingsu* tradicional. En cambio, otras personas realmente lo odian por la textura de los frijoles y es difícil para ellos comerlo.

AE: ¿Tal vez has pensado en adaptar el sabor del *bingsu* tradicional al paladar colombiano?

VS: Bueno, esencialmente, el *pat* no es un frijol... hay diferencias entre ambos en Corea. Tampoco existe una traducción exacta en occidente para el *pat*, porque este solo se consigue en Asia. En inglés lo traducen como *green bean*, pero no es un frijol, es más como un grano. Entonces el problema es que aquí tampoco podemos conseguir *pat* por el clima, pero nos dimos cuenta de que en la costa hay un frijol con una textura parecida al *pat*, aunque no igual. Para ser sinceros, el sabor de ese frijol es bastante similar, aunque no la textura. Creo que para los colombianos es una experiencia única.

AE: ¿Cuál fue el momento más difícil al empezar Ninano?

VS: Todo (risas)... tal vez creas que fue fácil, pero no. Por ejemplo, lo primero fue importar la máquina que le da el efecto de nieve al producto desde Corea. Ese proceso fue muy duro porque durante la importación hubo muchos problemas con la DIAN y la Aduana. Nos decían que había muchos inconvenientes, aunque nosotros no veíamos ninguno. Ellos nunca nos llamaron durante el proceso a pesar de que nos dijeron que teníamos que esperar, y luego nos llamaron para cobrarnos una multa porque habíamos esperado mucho... en fin, tuvimos que pagar eso. La manera de hacer las cosas aquí es muy diferente.

AE: ¿Cuál es la diferencia?

VS: Básicamente, el concepto del tiempo. Todo aquí es lento y nada es seguro. Ellos dicen que no hay problema, pero sí lo hay, solo que no lo dicen. Pretenden ser amables y nosotros les creemos, pero cuando hay un error, nunca lo aceptan y gracias a eso pasamos muchas dificultades.

AE: ¿Cómo les fue buscando el lugar y los clientes?

VS: Nosotros tuvimos opciones muy restringidas para encontrar un local porque requerían muchas condiciones que no entendíamos muy bien. Aunque ofrecíamos pagarles un adelanto de seis meses, los arrendadores no aceptaban, ya que no teníamos fiadores. No conocíamos a nadie aquí y además exigían un fiador con unas condiciones imposibles (risas). Ese es un problema muy grande. Porque además era como una barrera cultural, es decir, a mi hermana, en Corea, no puedo pedirle que sea mi fiadora; entonces ¿cómo podría preguntar algo así aquí, incluso a mis mejores amigos? Afortunadamente, encontramos una agencia inmobiliaria que aceptó nuestro pago por adelantado y por eso tenemos este lugar. Aunque nos queramos mudar, creo que sería muy difícil encontrar otro local.

1 Es un postre muy tradicional en Corea del Sur durante el verano el cual es una forma de granizado que se mezcla con una variedad de frutas.

2 A pesar de que el *bingsu* suele acompañarse con frutas, el *bingsu* tradicional, o *patbingsu*, es elaborado con una especie de judía azuki dulce con un sabor similar a los frijoles.

AE: ¿Cómo ves a Ninano en cinco años?

VS: No tengo ni idea (risas) pero tenemos algunos planes. Queremos implementar el concepto de las cafeterías coreanas y expandir nuestra cultura con el idioma, y por qué no, alcanzar el nivel de una academia. Una de las razones para crear esta cafetería es mostrar que, en Corea, las cafeterías son más que eso, son lugar de encuentro, de cultura, de atmósfera que rodea al café y eso es lo que queremos ofrecer. Por eso iniciamos un curso gratuito de coreano, proyectamos películas o novelas coreanas y ponemos nuestra música... ofrecemos ese tipo de experiencia en Colombia, ese servicio es como las peluquerías aquí (risas), en todas partes hay peluquerías; en Corea en todas partes hay cafeterías. A la gente en Corea no le importa el precio del café porque no solo paga por el producto, lo hace también por la experiencia en el lugar. Esa es la razón por la que la gente va a las cafeterías, porque si buscamos café por precio, podría hacerlo en mi casa con una buena máquina, pero este tipo de negocios es mucho más que eso, es algo más cultural y diferente. Creo que Colombia está cambiando su pensamiento acerca de las cafeterías; por ejemplo, Starbucks está aquí y tiene buena acogida porque la gente ya está pensando más en los servicios que vienen incluidos con el café.

AE: ¿Qué recomendaciones le darías a los coreanos que quieren hacer un negocio en Medellín?

VS: Todo lo que sea importado es *muy muy* costoso debido a las políticas de importación proteccionistas. Traer algo exótico sería una tarea maratónica. Por eso recomiendo hacer un negocio con cosas que puedas encontrar localmente. Por ejemplo, los restaurantes coreanos que hay en Medellín, ellos están de acuerdo en que, si se quiere hacer comida coreana, sería muy costoso porque tendrían que importarlo todo. En otros países de Suramérica no hay ese tipo de problemas, entonces los restaurantes funcionan muy bien, pero aquí es muy difícil.

AE: ¿Piensas que el TLC con Corea no está funcionando o no es suficiente?

VS: Creo que se están dando cuenta de esas dificultades poco a poco. Todavía es duro, pero presumo que en cinco años podría ser más fácil importar algo a Colombia. Pero, ahora, no es viable.

AE: Yo relaciono el bingsu con el cholado colombiano, ¿crees que podría haber alguna oportunidad de llevarlo a Corea? ¿Cómo crees que sería la aceptación de los coreanos?

VS: Podría funcionar, el problema es que las frutas son difíciles de conseguir allá. Además, la textura del *bingsu* y el cholado son diferentes. Creo que los coreanos prefieren algo más suave que la textura dura del cholado. Yo vería más la oportunidad con las frutas exóticas, pero aún así son extremadamente caras en Corea (risas).