



PATRICIA VÉLEZ

LA COCINA

LA LLEVÓ A SER EMPRESARIA

COOKING TURNED HER INTO A MANAGER

Patricia Vélez es la creadora de Ambiente Gourmet, almacenes de accesorios para mesa y cocina que la llevaron a meterse de lleno con el arte culinario.

Patricia Vélez is the creator of Ambiente Gourmet, accessories for cooking and table that pushed her into the culinary art.

Esta abogada antioqueña, de la Universidad Bolivariana de Medellín, sintió que el negocio de su vida no podía seguir contextualizado en las leyes y los códigos penales, en los que había estado concentrada por el lapso de 14 años. Sus pretensiones estaban más ligadas al gusto que sentía por atender "de la mejor forma posible" a los invitados que llegaban a su casa, y a la manera en que vestía la mesa para darles un toque de elegancia a las comidas que ella misma preparaba.

Por eso mismo en el 2005 decidió iniciar su propia empresa, Ambiente Gourmet, con la que diseñó una serie de accesorios para equipar mejor la cocina y preparar más armoniosamente la mesa a la hora de servir viandas especiales.

Su visión fue acertada, porque desde ese momento el negocio tuvo una receptividad que ni la misma Patricia Vélez esperaba. Lo cierto es que los 250 productos que lanzó inicialmente, a la vuelta de ocho años se han ampliado a 2.500, al

THIS LAWYER FROM ANTIOQUIA, WHO

studied in the University Bolivariana of Medellín, felt that the business of her life could not continue in the context of laws and penal codes, as it had been for the past 14 years. Her wishes were bounded to the pleasure that she felt serving, in the best possible way, guests who arrived at her house, and to the way in that she dressed the table to give a touch of elegance to the dishes she prepared.

For that reason in 2005 she decided to begin her own company, Ambiente Gourmet, designing a series of accessories to equip for cooking and serving the table in harmony during special meals.

Her vision was right, because from the first moment, the business had the acceptance, Patricia Vélez never expected. The truth is that from a stock of 250 products that were initially designed, in eight years it has grown to 2,500; as well as the number of shops she has 30 around the country (10 in franchising), and a total of 100 employees.

Later on, with the intention of getting more involved in gastronomic, Patricia decided





igual que el número de almacenes, que superan los 30 (de los cuales hay 10 franquicias nacionales), y de empleados, que hoy son 100 en total.

Posteriormente, con el ánimo de involucrarse mucho más en el tema gastronómico, Patricia decidió crear un programa especial en las redes sociales para enseñar a las amas de casa, y a quien quisiera, algunas recetas fáciles de hacer y con menos de cinco ingredientes, al que bautizó *Cocina Divertida*, que ya cuenta con más de un millón de seguidores en Facebook.

A la vez, en el 2012 inició el canal de venta directa por catálogo de los productos de sus almacenes, también con el nombre de *Cocina Divertida*, que actualmente les permite a muchas mujeres cabezas de familia tener ingresos con este tipo de comercio.

RECONOCIMIENTOS

Lo interesante es que en el 2009, Ambiente Gourmet fue la ganadora del premio a la Exce-

to create a special program in the social networks to teach housewives, among others, easy to make recipes with less than five ingredients, she called it *Fun Cooking*, it already has more than a million followers in Facebook.

At the same time, in 2012 she started a line of catalogue sale, called also *Fun Cooking* that helps single mothers to have revenues with this trade type.

AWARDS

In 2009, Ambiente Gourmet was the winner from the prize to the Excellency in the Retail, granted by the International Houseware Association, recognition that allowed it to be the only company that represented Colombia in the Global Innovation Award in the 2010, in Chicago (United States), in which was the winner of the Global Honors, maximum distinction, among the most powerful signatures in this environment in the planet, including a genius as Philippe Starck.

Now she gets ready to launch in the market their first line of 15 sauces for meats and sa-

lencia en el Retail, otorgado por la International Houseware Association, reconocimiento que le permitió ser la única empresa que representó a Colombia en el Premio Mundial de la Innovación o el Global Innovation Award en el 2010, en Chicago (Estados Unidos), en el que fue la ganadora del Global Honores, máxima distinción, entre las firmas más poderosas de este ámbito en el planeta, incluyendo a 'monstruos' como Philippe Starck.

Ahora se prepara para sacar al mercado su primera línea de 15 salsas para acompañar carnes y ensaladas; como también un grupo de seis condimentos básicos. Además trabaja para hacer, en unos meses, la presentación de algunos frutos secos y sus mezclas y de aceites de oliva saborizados.

Teniendo en cuenta su experiencia en el mundo gastronómico, decidimos preguntarle a Patricia algunas cosas que nos permitan hacer una breve introducción al especial de las mejores chefs del mundo que les trae **Estilo de Vida**. Y esto fue lo que nos respondió.

¿QUÉ SIGNIFICA SER CHEF?

Es una palabra francesa que significa jefe o líder de cocina; por tanto, es la persona que se encarga de coordinar los menús, manejar las finanzas o de administrarlas, la que sabe ser buena cocinera y crea sus propias recetas. Así mismo, debe tener mucha capacidad de innovación y una gran pasión por la gastronomía. Su gran misión siempre debe ser convocar alrededor de la mesa.

¿QUÉ ES LA COCINA DE AUTOR?

Son platos novedosos en los que el chef pone su sello personal. Incluso las pequeñas variaciones que se hagan a las recetas ya instituidas pueden llevar ese nombre. Por ejemplo, la adición de ingredientes o mejores formas de preparación son propuestas que merecen llevar el nombre de quien las hizo. ©

lads; as well as a group of six basic condiments. She is also working to make, in some months, the presentation of some dry fruits and their mixtures and spiced olive oil.

Keeping in mind their experience in the gastronomic world, we decide to ask Patricia some things as introduction to the special of the Best Chefs in the World that brings **Estilo de Vida**.

WHAT DOES IT MEAN TO BE A CHEF?

It is a French word that means boss or kitchen leader; therefore, is the person that takes charge of coordinating the menus, to manage the finances, the one that knows how to be good cook and believe their own recipes. Likewise, he/she should have a lot of innovation capacity and a great passion for the gastronomy. Their great mission always is to gather people around the table.

WHAT IS AUTHOR'S CUISINE?

They are innovative recipes where the chef puts a personal stamp. Even the small variations to traditional recipes can be called also authors cuisine. For example, the addition of ingredients, or different preparation forms are proposals that deserve to be named after the one who made them. ©

