

Sonreír en el restaurante de las comandas equivocadas



En Japón, una sociedad con un envejecimiento de la población extremadamente rápido, se espera que la demencia afecte a una de cada cinco personas en 2025.^[1] En estas circunstancias, un innovador experimento social llama la atención de Japón y del mundo.

Lo llaman el “restaurante de las comandas equivocadas”, un local donde a veces lo que pide el comensal y lo que le trae el camarero no tiene nada que ver. En realidad, se trata de un lugar donde los camareros

y camareras tienen algún grado de discapacidad cognitiva.

La idea de este restaurante efímero se originó cuando el creativo Shiro Oguni visitó una residencia de personas con demencia. “Como la mayoría de

la gente, tenía una imagen negativa de la demencia e imaginaba personas que eran ‘radicalmente olvidadizas’ y ‘que caminaban sin rumbo’. La verdad es que pueden cocinar, limpiar, lavar la ropa, hacer las compras y otras tareas ‘normales’ sin ayuda. Es cierto que, si se mira más de cerca, se constatan algunos despistes, pero...”.

A la hora del almuerzo, Oguni pidió una hamburguesa, pero en cambio le sirvieron un plato de *gyoza* (empanadillas). “Como los

Dos de cada tres japoneses con demencia viven en condiciones que conducen al aislamiento. Su deseo no es tanto recibir ayuda, sino poder trabajar y ser útiles a la comunidad y el restaurante efímero les ofrece un marco amable para hacerlo.



En el diseño del restaurante se ha puesto énfasis en evitar errores. Su éxito se debe a los continuos esfuerzos de la dirección y sus colaboradores. “Queríamos hacer de este sitio un lugar acogedor, donde todo el mundo se sintiera a gusto”.



Pese a su carácter efímero, el concepto del “restaurante de las comandas equivocadas” perdura en el tiempo. En su sitio web: <http://www.mistakenorders.com/en/home.html> se anunciarán los futuros eventos



demás clientes comían con tanto gusto, me sentí confuso y me pregunté si tal vez era yo quien estaba equivocado”, señala Oguni. “¿Por qué dar tanta importancia a la diferencia entre comer *gyoza* y comer una hamburguesa? ‘Sí, es un error. Pero no pasa nada’. Con cierta tolerancia, el ambiente a la hora de comer resulta relajado y divertido”.

Hecho realidad gracias a la ayuda de muchas personas, el “restaurante de las comandas equivocadas” es un sitio donde realmente se producen errores. Una mujer mayor guía a los comensales hasta una mesa y se sienta con ellos. Otra sirve café caliente con una pajita para beber. También hay otra anciana que se esfuerza para girar un molinillo de pimienta sin estar segura de que la pimienta caerá donde tiene que caer. Todos en la mesa se apresuran a ayudarla y con exclamaciones de “¡Lo logramos!” se ríen en coro. “Pero el restaurante no

está hecho para ver si las comandas se ejecutan o no de forma correcta”, agrega Oguni. “Lo importante es la interacción con las personas que tienen demencia”.

El “restaurante donde la risa no termina nunca” ha sido un éxito, pero, al comienzo, Oguni se preocupaba por las posibles críticas del tipo “¡No trate la demencia como un espectáculo de carnaval!” o “¡No se burle de ellos!”. Sin embargo, cuando los clientes ven la sonrisa de los empleados con demencia y la alegría que los motiva a trabajar, algunos admiran su valentía, mientras que otros se conmueven hasta las lágrimas. Y casi siempre los camareros dicen cosas como “Aún sirvo para algo. Esto me da confianza”. La imagen de la demencia pasó de ser negativa a divertida y positiva. “Es muy distinto llamar a alguien ‘la demente Fulanita’ a decir ‘Fulanita, que tiene demencia’”, señala Oguni y añade

que “la demencia es solo parte de la persona, no lo que la persona es. La gente es la gente. El cambio no vendrá de ellos, debe provenir de la sociedad”. Y concluye diciendo: “Casi todo se resuelve si fomentamos la tolerancia. Últimamente se habla mucho de la imagen del ‘Cool Japan’. Yo creo que el ‘Warm Japan’, el ‘Japón cálido’ es igualmente importante. Quiero promover un Japón que propicie un ambiente cálido y confortable para que la gente regrese a casa sonriente y con luz en su corazón”. *



El toque final lo da el postre, que se sirve con una tímida sonrisa.

[1] 2017 Oficina del Gobierno, Libro blanco sobre el envejecimiento de la sociedad