

Historia de la empresa

Señal de que venimos cabalgando

El gran auge que tuvieron los tacos en México coincidió con la llegada de los mejores atletas del mundo a nuestro país, para celebrar los Juegos Olímpicos, a mediados del año de 1968 y, coincidió también con el ánimo generalizado de modernización que se sentía en todas las actividades del país, cuando el dólar se cotizaba en los tradicionales 12.50 viejos pesos. Ese clima de renovación impulsó aún más a la gastronomía popular mexicana a ofrecer innovaciones en sus platillos. De modo que, por aquellos años, la elaboración de tacos al pastor empezó a permear el sur de la ciudad de México, y en especial, a la tradicional avenida Revolución donde el 22 de agosto de 1968 se abrió la primera sucursal de la taquería El Fogoncito, dirigida por la señora Martha Avalos de Rocha. Se trataba de un negocio familiar, donde se

preparaban los, en ese entonces, no muy conocidos tacos al pastor. El pequeño negocio tuvo en poco tiempo un gran éxito, debido a que su propietaria supo marcar, en dicho lugar, un sello de alta calidad y buen servicio, que conquistó la preferencia de los vecinos y transeúntes de la zona.

Muy pronto, El Fogoncito asumió un estilo peculiar en la elaboración de sus platillos, que le otorgó personalidad respecto a otras taquerías de la zona y en poco tiempo, la capacidad del negocio - cuatro mesas dispuestas para servir a sus comensales - no fue suficiente para albergar a sus clientes. Dos años

después en 1970, se abrió la segunda taquería El Fogoncito, en la calle de Leibnitz de la Colonia Anzures, a espaldas del famoso hotel Camino Real. Este negocio era mucho más chico que el primero, no tenía mesas para servicio, y en su interior sólo cabían cuatro comensales. Sin embargo, pronto demostró que podía competir con cualquier otro negocio de alimentos en el área.

En este pequeño local fue justo donde nacieron las famosas "gringas", de una manera muy original. Aquella era la zona de estudiantes y había unas clientes norteamericanas, Sharon Smith y Jennifer Anderson,

a las que les gustaba mucho los tacos al pastor, pero como no distinguían bien entre las tortillas de maíz y las de harina, pedían sus tacos en las tortillas más blancas que se usaban para las quesadillas - y ellas con queso. Así, la gente empezó a pedir "lo de la gringa" o "como la gringa" hasta que se bautizó como "gringas" al nuevo platillo. Al principio, El Fogoncito no hizo nada por patentar el invento o registrar el nombre en su momento, y cuando quiso hacerlo, no fue posible porque ya eran "del dominio público". Pero todo el mundo sabe de dónde provienen y cuál es su verdadera historia.



los mejores tacos...
desde 1968

Historia de la empresa

En 1974, se estableció la tercera taquería de la familia, ubicada en Felix Parra, en la colonia San José Insurgentes, la cual empezó a ganar tal popularidad en la zona, lo que obligó a otras personas a abrir nuevas taquerías. La cuarta taquería El Fogoncito inauguró con éxito en 1979, también en la calle de Leibnitz. Pero, la crisis económica vivida en nuestro país a principios de los años ochenta mermó el negocio al punto de que incluso se pensó en venderlo. Sin embargo, la nueva directiva que tomó la estafeta - la siguiente generación de la familia - aplicó en 1987 técnicas de marketing para el desarrollo de las taquerías ; unificó la imagen de todas las sucursales con un solo nombre y se dedicó a hacer de este negocio familiar un gran negocio. Con una nueva imagen corporativa, El Fogoncito se convirtió en una de las taquerías con mayor prestigio no sólo en la ciudad de México sino en el resto de la República Mexicana. Ante las necesidades de expansión del negocio, pronto se contempló como una posibilidad del

crecimiento de la empresa mediante el sistema de franquicias. En 1991, El Fogoncito comenzó con este esquema y para 1995 ya había otorgado 16 franquicias, tanto en la ciudad de México, como en importantes ciudades del interior de la República Mexicana.



los mejores tacos...
desde 1968