vinetur

El liderazgo femenino impulsa la operativa diaria de Shôko Barcelona

Más del 50% del equipo está formado por mujeres que gestionan áreas clave en el restaurante y club nocturno

jueves 5 de marzo de 2026



El 8 de marzo, Día Internacional de la Mujer, sirve para reconocer la labor de las mujeres en todos los sectores. En Shôko Barcelona, la presencia femenina es fundamental en la gestión y coordinación de su actividad diaria. El restaurante y club

nocturno, situado en el Paseo Marítimo de la Barceloneta, cuenta con un equipo diverso en el que las mujeres lideran áreas estratégicas y operativas, garantizando el funcionamiento y la calidad de la experiencia que ofrece el local.

La filosofía de trabajo en Shôko Barcelona se basa en la coordinación, el detalle y el trabajo en equipo. El establecimiento combina alta gastronomía y entretenimiento en un espacio que refleja la esencia mediterránea de la ciudad, con una cocina fusión y un ambiente cosmopolita. Esta coherencia, que los clientes perciben como natural, es el resultado de un trabajo interno exigente y preciso, en el que la presencia de mujeres es transversal y determinante.

El equipo femenino de Shôko Barcelona está formado por perfiles con amplia experiencia y responsabilidad, así como por profesionales orientadas a la creatividad y la estrategia. Todas ellas participan en la toma de decisiones y en la gestión diaria, contribuyendo a la evolución constante del restaurante. La empresa ha querido rendir homenaje a cinco de sus profesionales con motivo del Día de la Mujer, poniendo en valor su trayectoria y su papel dentro del proyecto.

Cristina Viguin, Manager de Shôko Barcelona, lleva más de 15 años en el equipo. Su función principal es supervisar todos los departamentos y asegurar que cada área funcione de forma coordinada. Cristina destaca la importancia de mantener el estándar de calidad en un entorno de alta exigencia y apuesta por el liderazgo basado en el ejemplo, la organización y la serenidad. Considera fundamental visibilizar el talento femenino y el recorrido de las mujeres que han impulsado cambios reales en el sector, tradicionalmente dominado por hombres en puestos directivos.

Maite Córcoles Castell, Directora de Marketing y Ventas, forma parte del equipo desde hace nueve años. Subraya la fuerza de trabajar en una compañía donde las mujeres ocupan posiciones de responsabilidad y el proyecto avanza gracias a una cultura de equipo. Maite destaca que más del 50% del personal de Shôko Barcelona son mujeres, lo que le genera orgullo y refuerza la idea de que el avance conjunto es clave para el éxito.

Anabel Carpio, Responsable de Recursos Humanos, lleva doce años en la empresa. Su labor se centra en consolidar estructuras sólidas y transparentes, además de fomentar la diversidad en el equipo. Anabel valora el progreso hacia una plantilla con más mujeres y mayor diversidad, tras años de experiencia en un sector tradicionalmente masculino.

Verónica Pajares, Jefa de Partida en Cocina, lleva diez años en Shôko Barcelona. Para ella, la presencia de mujeres en la cocina es cada vez más visible y supone un motivo de orgullo. Verónica resalta la importancia del carácter, la constancia y la pasión en su oficio, y agradece poder desarrollarse profesionalmente en un entorno que reconoce y valora el papel de las mujeres.

Sonia Rambla, Directora de Eventos, se incorporó al equipo hace tres años. Destaca la importancia de crear espacios donde el talento femenino pueda crecer y consolidarse. Sonia señala que, tras una carrera en la que ha tenido que ganarse su lugar con profesionalidad y constancia, ahora forma parte de un equipo donde las mujeres son mayoría y constituyen un pilar fundamental del liderazgo.

El equipo femenino de Shôko Barcelona ha tejido una red interna sólida que sostiene la estructura del restaurante y club nocturno. Su trabajo demuestra que el liderazgo femenino es esencial también en el sector del ocio y la restauración. Shôko Barcelona, conocido por su ambiente y su oferta gastronómica innovadora, se ha consolidado como uno de los destinos preferidos tanto para locales como para turistas que buscan una experiencia exclusiva en la ciudad. Su ubicación frente al mar y su carta de cocina japonesa con toques internacionales refuerzan su atractivo, mientras que la gestión diaria, impulsada por un equipo diverso y comprometido, garantiza el nivel de calidad que caracteriza al establecimiento.