Jueves, 29 de enero de 2009

www.expansion.com

Reino Unido 1,6 £ • Bégica 2,65 euros • Portugal Continental 1,75 euros
Teléfono de atención al cliente e información de suscripciones: 902 99 61 00

Expansión

PROGRAMA SUPERIOR
Comercialización de PUBLICIDAD en los medios de COMUNICACIÓN
Unidad Editorial Conferencias Formación
Tel. Atención al cliente 902 99 62 00
Patrocinado por: El Corte Inglés
Madrid. febrero-junio 2009

© Unidad Editorial, Información Económica SLU, Madrid 2009. Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser -ni en todo ni en parte- reproducida, distribuida, comunicada públicamente ni utilizada o registrada a través de ningún tipo de soporte o mecanismo, ni modificada o almacenada sin la previa autorización escrita de la sociedad editora. Conforme a lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley de Propiedad Intelectual, "queda expresamente prohibida la reproducción de los contenidos de esta publicación con fines comerciales a través de recopilaciones de artículos periodísticos

Eduardo Martínez Abascal

Eficiencia en el trabajo (I)

La semana pasada planteé la conveniencia de trabajar menos, pero trabajar mejor. Es decir, dedicar menos horas para hacer las mismas cosas o hacer incluso más. Me ha preguntado un colega que por qué trabajamos tantas horas. Creo que merece la pena que cada uno nos paremos y analicemos, por qué dedicamos demasiadas horas al trabajo, si fuera este el caso. Yo me lo he planteado para mi y he preguntado a otros. He aquí algunas respuestas que suelen salir con frecuencia.

Asistimos a demasiadas reuniones y no siempre bien preparadas, lo que conlleva reuniones largas y nuevas reuniones para terminar de decidir. La solución parece sencilla: preparar la reunión por escrito y con anticipación... y, muy importante, que todos hayan leído los papeles antes de sentarse a la reunión. También, plantearse dos veces, ¿es necesario reunirse para decidir esto? ¿Se puede hacer por *email* o por teléfono o teleconferencia?

A veces somos convocados a reuniones en las que nuestro papel es marginal ¿realmente es necesario asistir? No por llevar más gente van a ser más convincentes nuestros argumentos. Esto ocurre sobre todo en reuniones de ventas con el cliente.

Demasiados viajes. Bueno, esto la crisis lo está solucionando. Pero en época de vacas gordas no paramos de viajar. ¿Es necesario? Lo de la videoconferencia funciona muy bien.

Otro problema: infinitos *emails*. Cierto que con el *email* estamos más informados y hacemos –solucionamos– más cosas. De hecho, dedicamos muchas horas a contestar *emails*, pues es un instrumento de trabajo esencial, Ahora bien, si le dedicamos muchas horas hay que gestionarlo bien.

Un problema típico es la cadena de réplicas y contra réplicas. Cuando la cadena de replicas pasa de tres, quizá conviene descolgar el teléfono y hablarlo personalmente. Nos ahorraremos muchos mal entendidos y entuertos, que luego son difíciles de solucionar.

Más sobre el *email*, ¿es necesario estar en copia de tantos temas? Quizá debemos estar informados de la decisión final, pero no de todo el proceso seguido para esa decisión.

Antes era de buena educación contestar todo lo que uno recibía, porque recibía poco. Cuando se reciben 50 ó 100 *emails* diarios hay que gestionar bien el *email* y contestar solo aquello que es responsabilidad de uno y no contestar ningún *email* recibido en copia. Quizá es muy drástico, pero es que si no, no haremos otra cosa. Además conviene tener claro que las horas de *email* son muy estresantes, precisamente porque resolvemos muchas cosas en poco tiempo ... con peligro de resolverlas mal.

Profesor del IESE

MÁS DE TREINTA FIRMAS PATROCINAN EL BOCUSE D'OR, UN CAMPEONATO MUNDIAL DE COCINA AUSPICIADO POR FRANCIA Y EN EL QUE EL 'GASTROÉXITO' ESPAÑOL NUNCA ES APLAUDIDO.

El negocio en bambalinas de la olimpiada culinaria

Marta Fernández. Madrid

Tuvo que cocinar ternera escocesa de Aberdeen y productos noruegos como el bacalao, materias primas oficiales de esta edición. Lo hizo en un ambiente festivo: el Bocuse D'Or, una olimpiada culinaria creada en honor del chef francés Paul Bocuse, que se celebra en un salón alimentario en Lyon rodeado de grupos de fans que animan con banderines a sus participantes. Ángel Palacios, cocinero de 33 años que oficia en La Broche (restaurante del madrileño Hotel Miguel Ángel), se situó ayer en la vigésima posición entre 24 participantes. De oro a bronce, el podium quedó así: Geir Skeie (Noruega), Jonas Lundgren (Suecia) y Philippe Mille (Francia).

¿Rencillas?

En este campeonato mundial de cocina, el fracaso de España, país que ha liderado la vanguardia culinaria en el mundo en los últimos años, ya casi es tradición. Aunque Ferran Adrià fue designado presidente de honor del jurado del Bocuse en 2003, los chefs españoles nunca se han alzado en una de las tres primeras posiciones en los 22 años de historia de la cita, algo que Francia ha logrado en nueve ocasiones. ¿Rencillas hispanofrancesas? "España está menos interesada en la cocina clásica que en la contemporánea", advirtió a *Efe* el chef Daniel Boulud, presidente honorífico del Bocuse D'Or.

Ángel Palacios muestra sus creaciones. / Efe

En las bambalinas del evento, se mueve todo un *gastronegocio*. Más de 30 firmas, como la eléctrica EDF, Valhrona, Nespresso, Perrier, Rougié, Villeroy & Boch y Blancpain, junto con las denominaciones Ternera de Escocia y Productos del Mar de Noruega (ambos prestaban sus productos a los chefs), suman un presupuesto en patrocinios de unos 500.000 euros, según fuentes empresariales. En el podium, se reparten 45.000 euros en premios. Eso sin contar con que el Bocuse tiene lugar en el Sirha, salón internacional de alimentación y cátering que reúne en Lyon (su ayuntamiento también es *sponsor*) a 120 países, 6.000 chefs y 2.000 expositores, celebrado en plena crisis.

Para elevar su atractivo empresarial, el Bocuse D'Or ha incorporado subcampeonatos en Europa, Asia y Latinoamérica; funcionan como fase previa para clasificarse en la gran final, que ayer concluyó en Lyon y que se celebra cada dos años. ¿El resultado? Veinticuatro chefs compitiendo de países como Brasil, Malasia, Chequia o Estonia, aparte de veteranos como Francia e Italia.

Dos padrinos en los fogones

Tras no clasificarse en junio en la fase europea, Ángel Palacios entró en la final por la renuncia de su colega belga (debido a un accidente) y gracias al apoyo de Juan Mari Arzak, miembro español del jurado del Bocuse. El cocinero Paco Roncero (La Terraza del Casino, en Madrid) ha sido el entrenador de Palacios.

EL TIEMPO

MÁXIMA	MÍNIMA
21	6
Tenerife	Zaragoza

ESPAÑA

Ciudad	Máx.	Mín.	Condiciones	Ciudad	Máx.	Mín.	Condiciones
A Coruña	16	13	Lluvioso	**Sevilla**	18	10	Nuboso
Barcelona	15	7	Nuboso	**Tenerife**	21	16	Nuboso
Bilbao	15	9	Nuboso	**Toledo**	16	9	Lluvioso
Madrid	15	9	Nuboso	**Valencia**	20	14	Nuboso
Málaga	19	11	Nuboso	**Valladolid**	13	8	Nuboso
Mallorca	14	9	Nuboso	**Zaragoza**	14	6	Lluvioso

EUROPA

Ciudad	Máx.	Mín.	Condiciones	Ciudad	Máx.	Mín.	Condiciones
Ámsterdam	-1	-2	Despejado	**Londres**	6	1	Nuboso
Berlín	-2	-5	Nuboso	**Moscú**	-10	-13	Nuboso
Bruselas	-1	-3	Despejado	**Praga**	-3	-8	Nuboso
Estocolmo	-2	-4	Nuboso	**Roma**	9	-2	Nuboso
Ginebra	-1	-7	Despejado	**Viena**	0	-4	Nuboso
Lisboa	13	11	Lluvioso	**Zurich**	5	-2	Nuboso

MUNDO

Ciudad	Máx.	Mín.	Condiciones
Buenos Aires	26	17	Despejado
México	17	13	Despejado
Miami	26	23	Nuboso
Nueva York	10	-2	Nuboso
Rabat	20	11	Despejado
Tokio	11	5	Despejado