



Jorge Mas

Crearmas, pretende ser una herramienta que aporte valor, al sector empresarial. Ofreciendo: Gestion del conocimiento con sus secciones **MASEMPRESA** y **MASGOURMET**, y **SERVICIOS** profesionales donde se ofrece un asesoramiento especializado en el sector del retail, además de otros servicios. Crearmas, en la sección de Gestión del conocimiento tiene como objetivo, ofrecer una gran calidad en sus contenidos, para ello realiza una exhaustiva selección tanto en el apartado MasEmpresa como en el apartado MasGourmet.

Crearmas, pretende ir mejorando sus contenidos con el objetivo de mejorar la calidad de su oferta.

Como novedad se presenta, el Consultorio del Retail, donde el interesado, puede realizar sus preguntas e inquietudes y de forma rápida y breve, recibe una respuesta de forma totalmente gratuita.

MASEMPRESA

Artículos

El reto de la excelencia en el Retail

En el sector del Retail, ofrecer servicios diferenciales de calidad, son actualmente todo un reto. Ya que hay varios factores que son críticos para conseguir dicho reto:

- 1 FALTA DE PROFESIONALES CUALIFICADOS
- 2 COSTES DE ESTRUCTURA
- 3 FILOSOFIA DEL DETALLE
- 4 HABITOS DE CONSUMO

Jorge Mas. [→ Artículo completo](#)

La motivación en la empresa



Esta claro que para que una empresa crezca, innove, mejore y luche ante las adversidades, debe tener un equipo bien motivado, ya que la motivación activa nuestras neuronas y nos ilusiona para esforzarnos todavía más.

Jorge Mas. [→ Artículo completo](#)

Libros



La experiencia STARBUCKS

Nadie desconoce el éxito de Starbucks en su creación de un negocio de espectacular crecimiento, a partir de una idea milenaria: una taza de café'. Michelle subtitula su libro "5 principios para convertir lo ordinario en extraordinario", muy bien traído a resumir el contenido de su obra.

[→ Artículo completo](#)

Webs de Interés

spanish.martinvarsavsky.net

www.blog.juancarlosnavarro.es

Producto

SALGOT

Jamón Bodega

El Jamon Bodega, de Salgot, es sin duda uno de los mejores de nuestro país en la categoría de cerdo blanco. A veces hay piezas que a simple vista parecen ibéricos. La curación del producto ronda los 15 o 18 meses. Y es que vale la pena disfrutar, de un producto donde sus productores son muy exigentes en la calidad y regularidad de su elaboración.

Nota de degustación: La infiltración de grasa en las carnes y una curación media, que ofrece una elasticidad sin que se rompa.

→ [Artículo completo](#)



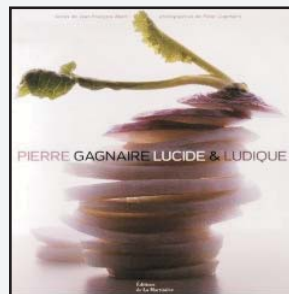
Tiendas y Restaurantes Querforadat



La **ubicación** es idílica, tiene zonas al aire libre y otras zonas en interior. Pero todas con vistas en lo alto de la montaña. Es un auténtico paraíso anti-estrés. El espacio es bastante rural, pero bien cuidado. Tiene unas hamacas, para hacer la siesta, clave después de una comida de autor, y con las vistas que tiene, puedes disfrutar de un sueño real.

→ [Artículo completo](#)

Libros



Lucide et Ludique

Lucide et Ludique se presenta como una autobiografía culinaria: no se trata de fotografiar el estado actual de la cocina de Gagnaire, amputada de su pasado, sino de considerar este estado como el lógico fruto de una lenta evolución, transcurrida a lo largo de 40 años de oficio.

→ [Artículo completo](#)

Webs de Interés

www.afuegolento.com

www.conocio.com