



Jorge Mas

## Volver a los Orígenes

La coyuntura actual nos va a poner las pilas a todos. Muchas prioridades van a cambiar en los hábitos de consumo y muy especialmente en la forma de hacer business, pero de esta situación hemos de visualizar que estos cambios van a ser muy positivos, ya que aún en situaciones drásticas nos van hacer más fuerte.

Debemos hacer de una amenaza una oportunidad. En muchas situaciones deberemos volver a los orígenes, en la forma de actuar, en los valores y porque no en los negocios. Hacernos más pequeños en tamaño empresarial, tener unas metas menos ambiciosas o más realistas, disfrutar más de las pequeñas cosas, pero esencialmente volver a tener una cosa clara que sin cultura del esfuerzo, no hay beneficio. Hay que ser consciente que los crecimientos de dos dígitos van a ser difícil de conseguir, lo que debe imperar es volver a construir progresivamente con mucha productividad, mucha creatividad, y esencialmente con mucha perseverancia.

Somos el reflejo de nuestro futuro y si no influenciamos en la importancia de luchar para obtener un esfuerzo, la tolerancia al fracaso, será cada vez más difícil de superar.

**Esfuerzo, Perseverancia, Optimismo, Tolerancia al fracaso**

# conocimiento empresarial

## Artículos

### La importancia del Cajero/a en el Supermercado

Editor: **Jorge Mas**

En los Supermercados la última experiencia que vive el cliente es a la hora de pagar en caja. Por lo que se debe cuidar muy bien el trato al cliente, ya que es la última impresión que se lleva y es la que le genera un mayor recordatorio.

En la actualidad ocurre totalmente lo contrario, provocando en algunas ocasiones el estrés al cliente, por ejemplo cuando pasan los artículos comprados por el lector a una velocidad de vértigo y obviamente teniendo que colocarlos tu personalmente en las bolsas.

★ Ver en web artículo completo

### Personas Fantásticas, Hábitos Fantásticos

Autor: **Victor Küppers**

Las personas fantásticas tienen formas de ser fantásticas, y viceversa. No nos aprecian por lo mucho que sepamos o por la experiencia que tengamos, nos aprecian por nuestra manera de ser. No seremos personas grandísimas, padres fantásticos o amigos extraordinarios porque sepamos muchas cosas o tengamos grandes habilidades, lo seremos, sobre todo, por nuestra manera de ser.



★ Ver en web artículo completo

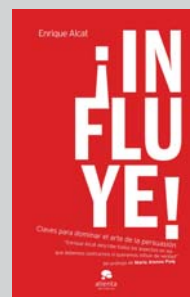
## Libros

### INFLUYE!

Autor: **Enrique Alcat**

La influencia se aprende. Este libro expone las técnicas más influyentes, en el ámbito personal y profesional, para lograr tus objetivos a través de una poderosa herramienta llamada comunicación. La reflexión a la que invita esta publicación nos ayuda a ser más influyentes en nuestro entorno más cercano...

★ Ver en web artículo completo



### Empresas que caen y ¿por que otras sobresalen?

Autor: **Jim Collins**

El declive se puede detectar.  
El declive se puede evitar.  
El declive se puede revertir.

Jim Collins es probablemente el académico más reconocido del mundo de la empresa y del management. Trabajó durante cinco años en Empresas que sobresalen que, publicado en 2001, se convirtió rápidamente en un éxito internacional.

★ Ver en web artículo completo



## Web de interés

[www.enriquealcat.com](http://www.enriquealcat.com)

# conocimiento **gastronómico**

## Artículo

Carvahlo y el Aceite

Autor: [Marti Teres](#)

★ Ver en web artículo completo

Y Por que no hablar de aceite?

Apreciado amigo Carvahlo:

Hacia mucho tiempo que no sabia de ti. Ya sabes que a veces con las amistades, pasa como con los platos, debes dejar de comerlos asiduamente, para después bien recuperarlos. Anduve por esta Barcelona, tan cosmopolita, que para un ya “green-home” , que vive rodeado de olivos – a veces pienso que muchos-, almendros, vides y otras variedades de esta nuestra mediterránea, esta Barcelona, me pesa no por lo que fue y es, sino por lo que me aporta.



## Tienda

Delishop

Editor: [Jorge Mas](#)

★ Ver en web artículo completo

El establecimiento es muy espacioso, con un ambiente moderno y simple combinando un juego de colores blancos y grises y con unas estanterías bien colocadas simétricamente. Permite disfrutar de un viaje en el establecimiento por los 5 continentes del mundo bien informados y bien diferenciados y con una selección de productos realizada por Ricky y Mónica donde el cliente podrá realizar en casa la cocina tradicional y básica de cada país seleccionado.

Productos seleccionados de alta calidad: Una amplia gama de más de 600 productos cuidadosamente seleccionados bajo criterios de calidad y facilidad de utilización.



## Tienda

Vila Viniteca

Editor: [Jorge Mas](#)

★ Ver en web artículo completo

Es un establecimiento muy minimalista, se respira la pureza y la naturalidad de los productos que comercializa. El local tiene 4 espacios: La zona rebost, donde el cliente encuentra Conservas, complementos gastronómicos, verduras del Huerto, pan de excelente calidad, embutidos envasados, etc.

La zona cava de quesos, donde el cliente tiene un gran surtido de quesos de exposición y la cava un lugar con una temperatura y humedad elevada, que permite evolucionar el queso consiguiendo la mejor calidad óptima de consumo.



# Producto

ISH

Editor: [Ginebra ish](#)

★ Ver en web artículo completo



Nace una nueva Ginebra, de cuidada elaboración para elegir en la selección de Ginebras para disfrutar de Gin-tonics Premium.

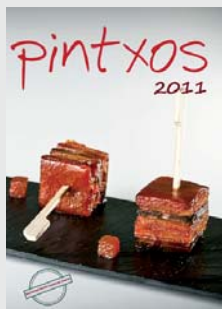
Ish! gin es una ginebra diseñada por Ellie Baker, galardonada por su Whitley Neill Limited Edition con Double Gold Medal en San Francisco Spirits Competition 2009, Silver Best in Class en IWSC 2009 London y Silver Medal ISC 2009 UK y nuestro partner Charles Maxwell, toda una institución en el destilado de ginebras en Reino Unido perteneciente a una familia con más de 200 años de tradición destiladora. Es una ginebra London Dry Gin, 5 veces destilada de alcohol de grano puro inglés, elaborada en la misma ciudad de Londres. Destila once botánicos, destacando la combinación de enebro, cilantro y cítricos (con notas fundamentales de naranja amarga). Sus botánicos son 11 destacando enebro, corteza de naranja y limón, cilantro, regaliz, almendras, canela, casia, nuez moscada, angélica y raíz de lirio. Durante su elaboración los mejores granos de cereal se entremezclan con botánicos macerados previamente, para que aporten todo su carácter durante el proceso de destilado.

Frente al resto de ginebras, se ha incidido especialmente en el origen y calidad del enebro, balcánico (Croacia) frente al origen alpino común habitual. Se trata de un enebro más resinoso y fresco que los enebros más occidentales. A su vez su proporción en la receta es mayor que en las ginebras al uso ("with an extra shot of Juniper"), lo que la hace especialmente seca al paladar y le confiere una textura muy resinosa.

# Libros

## Pintxos 2011

Autor: [Juanca Ayerbe](#)

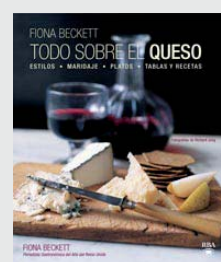


Pintxos 2011, el libro que resume lo acontecido en el V Campeonato de Euskal Herria de Pintxos, celebrado el pasado mes de octubre en Hondarribia (Guipúzcoa) ...

★ Ver en web artículo completo

## Todo sobre el Queso

Autor: [Fiona Beckett](#)



Uno de los mayores placeres de la vida, y también uno de los más sencillos, es un plato de queso, un pedazo de pan y un vaso de vino. Y si ya el más humilde trozo de queso de cabra puede ser un manjar de dioses...

★ Ver en web artículo completo

Web de interés [www.gastronomica.org](http://www.gastronomica.org)

Espacio Publicitario:



Noticias CREARMAS:

Si lo desea puede darse de baja enviando un e-mail a: [crearmas@crearmas.com](mailto:crearmas@crearmas.com) [www.creamas.com](http://www.creamas.com) | [crearmas@crearmas.com](mailto:crearmas@crearmas.com)