



Jorge Mas

Los meses de Julio y Agosto, suelen ser meses donde disminuye la carga de trabajo y nos permite un mayor tiempo a pensar y reflexionar. Son momentos donde podemos idear nuestra estrategia tanto personal como profesional, son momentos para hacer balance. El día a día no nos suele permitir actuar estratégicamente y muchas veces dejamos aparcados muchos temas que son de gran importancia. Estos 2 meses son perfectos para poder dar respuesta a todas aquellas acciones que no se nos permite en otras épocas del año.

Por otro lado el periodo estival nos permite estar más relajados y son momentos donde aparecen grandes ideas de utilidad para nuestro futuro, lleva contigo siempre la moneskiner para anotar todo.

Crea tu vademecum personal y profesional y planifica el verano con 5 acciones y cúmplelo.

El verano es la mejor época para pensar quiénes somos y adonde queremos ir.

Aprovecha el verano y planifícate



conocimiento empresarial

Artículos

¡ LOS JUEVES...MILAGRO !

Autor: [Amparo D. Valcárce](#)

Fuentecilla, un pueblo que vivió tiempos de esplendor coincidiendo con el auge de su balneario, sobrevive a duras penas gracias al campo y a un limitadísimo turismo que apenas deja beneficios. Su empobrecimiento es tal que ya ni el tren para en la estación.

Don Ramón, el dueño del balneario, harto de su escasa y poco aristocrática clientela, en connivencia con el alcalde, el maestro, el barbero, el dueño del hotel y don José, un acaudalado propietario del lugar, urde un plan: organizar una "aparición mariana", ...



★ Ver en web artículo completo

Decalogo del Retail para tener al cliente contento

Editor: [Jorge Mas](#)

- 1- Cumplir todas las promesas, por insignificantes que sean
- 2- Adaptarse al reloj del cliente, no se trata de trabajar rápido, sino de responder rápido
- 3- Tener obsesión por los detalles tanto de la presencia del personal como del establecimiento
- 4- ...

★ Ver en web artículo completo

Libros

50 claves para hacer de usted una marca

Autor: [Tom Peters](#)

La unidad fundamental de la economía actual es el individuo, es decir, usted. Los trabajos los realizan redes temporales que se desmantelan cuando el proyecto finaliza. Por lo tanto, para triunfar debe considerarse, usted mismo, una especie de profesional independiente, una marca. Una persona inteligente, informada, que siempre está aprendiendo y creciendo, que sabe cómo venderse...

★ Ver en web artículo completo



Gestión de Incompetentes

Autor: [Gabriel Ginebra](#)

Puede que esté empezando a leer este texto porque piensa que vive rodeado de incompetentes. Y seguro que es cierto. Pero tenga también presente desde el inicio que en esta historia usted es el incompetente principal. Si considera que más del 20% de las personas que le rodean son incompetentes, usted seguramente lo sea más.

★ Ver en web artículo completo



Web de interés

<http://revisioninterior.blogspot.com/>

conocimiento **gastronómico**

Restaurante Blanc

Editor: [Jorge Mas](#)

★ Ver en web artículo completo

Le Mandarin Blanc, es el restaurante informal del Hotel Mandarin situado en Barcelona.

Es una caja de sorpresas, con la reciente incorporación del célebre chef, Jean Luc Figueres, se ha visto un notable cambio de mejora, hacia una cocina de mercado elaborada, donde podemos disfrutar de los mejores sabores del mediterraneo.

El espacio de Blanc es de un color como su propio nombre indica, Blanco, el poco color que aparece en la sala es el del verde de las plantas que intentan hacer de un ambiente muy minimalista un espacio mas calido.



Tienda

Frutas Soley

Editor: [Jorge Mas](#)

★ Ver en web artículo completo

Soley, es un establecimiento con mucha historia en la ciudad condal y es que tiene sus inicios en 1864. Eduard Soley, es la quinta generación, y actualmente se compagina con su hijo que es la sexta. De una familia dedicada a ofrecer a la ciudadanía de Barcelona frutas y hortalizas, los inicios de Eduard fueron muy difíciles, circunstancias personales, hicieron que con solo 17 años ya se pusiese al frente del negocio con la ayuda del equipo humano y con emotividad recuerda a Eduard la ayuda de Ramón Cabau, salió adelante, posicionándose hoy como una de los mejores establecimientos no sólo del mercado de la Boqueria sino de toda Barcelona.



Artículo

Como cortar un Jamón
Ibérico de Bellota

Editor: [Jorge Mas](#)

★ Ver en web artículo completo

Se necesitarán un jamonero y un juego de cuchillos

Para empezar, con el cuchillo ancho, se retira la corteza y el tocino exterior y se da un corte profundo en la caña. A partir de este corte, con el cuchillo jamonero se empiezan a extraer lonchas de la maza, que es la parte más gruesa de la pieza.

Si se va a consumir el jamón en un solo día, se eliminará toda la corteza y el tocino exterior pelando el jamón. En caso contrario, se limpiará y perfilará a medida que se va cortando.

Las lonchas han de ser pequeñas y tan finas como sea posible. Independientemente del tiempo que se tarde en consumir, el jamón ha de tener siempre el borde limpio y perfilado...



Producto

Salmón al Gin Tonic

Editor: [Carpier](#)



★ Ver en web artículo completo

Carpier, realiza una selección de materias primas excelente, escogiendo un salmón de un peso superior los 8 kilos, lo que permite que sea un producto más graso con la mejora en sabor y textura del producto.

Carlos Piernas, nos vuelve a sorprender con su nueva innovación de producto Lomo de Salmón al Gin Tonic, un producto excelente y muy apropiado para los tiempos actuales donde el Gin Tonic se ha convertido en la bebida por excelencia de nuestro país.

El resultado es un producto sublime con un retrogusto de efecto gin tonic, sin llegar a ser abusivo pero suficiente para darte un frescor en boca excelente.

Con esta nueva innovación Carpier nos vuelve a dejar atónitos y fieles seguidores de su gran trabajo. Como filosofía de trabajo Carlos Piernas siempre apuesta por lo mejor, y esta vez no ha sido diferente al utilizar como Ginebra para realizar este producto Citadelle Gin.

Para este verano nada mejor que disfrutar de unos buenos tacos de salmón al gin tonic.

Libros

Que cocinar & Como cocinarlo

Autor: [Jane Hornby](#)



Excelente libro detallado para cualquiera que desee cocinar a la perfección su plato preferido, tanto si es un principiante como un apasionado de la cocina. 100 recetas claras y sencillas de los platos más apreciados del mundo...

★ Ver en web artículo completo

Oriol Balaguer

Autor: [Oriol Balaguer](#)



Oriol Balaguer en una "celebrity", su inquietud, y pasión por su trabajo nos lleva a tener a un profesional, que es todo un placer poder disfrutar de todas sus creaciones y aprender de él continuamente.

★ Ver en web artículo completo

Web de interés <http://www.garbancita.com>

Espacio Publicitario:



Noticias CREARMAS:

Si lo desea puede darse de baja enviando un e-mail a: crearmas@crearmas.com www.creamas.com | crearmas@crearmas.com