

CATALUNYA



OPINIÓ

Jordi Tarragona

Nadal, bon negoci

Un cop més s'acosta el Nadal, època màgica plena d'alegria i pau, en què les famílies es tornen a trobar... i és una bon moment pels negocis. La contractació laboral sol augmentar, ja que es tracta d'una època punta pel retail. A més a més el marge és bo, no com a les rebaixes. Molts sectors comercials es juguen l'any, com la perfumeria i les joguines; i també els congelats, que si bé no és quan venen més quilos si és quan venen més valor afegit. També és bo per la restauració. Hi ha més gent als restaurants que a les esglésies.

És bo i sa que tots cerquem la felicitat, que almenys uns dies a l'any procurem oblidar-nos dels problemes del dia a dia. Potser hem creat una excessiva eufòria consumista. I per evitar el mal de consciència hem dessacralitzat el Nadal. Els caga tió substitueixen els pessebres. La il·luminació dels carrers fuig dels estels, i les nades del Nen Jesús.

El Nadal és bon negoci si, a més a més, recordem algunes coses dels Evangelis en relació als negocis;

- Hem de treure el màxim rendiment als béns i capacitats al nostre abast: "A un li va donar cinc talents, a un altre dos i a un altre un; a cada un segons la seva capacitat; i se'n va anar. Immediatament se'n va anar el que havia rebut cinc talents, es va a posar a treballar amb ells i va guanyar cinc més" (Lc25,14).

La contractació laboral sol augmentar, ja que es tracta d'una època punta pel retail

- Els altres són persones, no mitjans, i el tracte que els donem és fonamental: "Tal com mesureu sereu mesurats (Mc 4,24). Hem de fer altres el bé que ens

agradaria rebre d'ells; pero sense esperar que se'ns avancin i sense posar cap altra condició perquè llavors estimariem interressadament" (Mt 7,12).

- Els nostres projectes es poden veure truncats en el moment i de la forma més inesperada: "A un home ric, la terra li va donar molt. Ell pensava: Què faré, si no tinc on guardar la meua collita? I es va dir: Ja ho sé, què faré: tiraré a terra els meus graners, en construiré de més grans... Insensat! Aquesta mateixa nit et reclamaran la vida, i tot això que has acumulat, de qui serà?" (Lc12,18).

- Cal tindre clares les prioritats: "Ningú no pot servir dos senyors, perquè si estima l'un, avorirà l'altre, i si fa cas de l'un, no en farà de l'altre. No podeu servir alhora Déu i els diners" (Mt 6,24).

L'empresa ha de guanyar diners per garantir el seu futur i retribuir a la propietat, ha de facilitar el desenvolupament integral de les persones que la formen i ha de beneficiar als seus clients i a la societat en general. I qui està al capdavant d'ella té la màxima responsabilitat al respecte. Bon Nadal.

Empresari

CON ÉNFASIS



SYLVAIN GLEIZES FICHA POR IDILIA FOODS

El ejecutivo galo ha sido nombrado director internacional de Idilia Foods, la empresa catalana propietaria de Cola Cao y Nocilla. El directivo procede del grupo Orangina Schweppes, donde en su última etapa fue director comercial y de marketing en África, Oriente Medio y América Latina.

EL RESTAURANTE PREFERIDO DE JOHN HOFFMAN

Marisco fresco en El Camarote de Tomás

El restaurante preferido en Barcelona de John Hoffman, consejero delegado de la GSMA, que organiza el Mobile World Congress, es El Camarote de Tomás. Este restaurante ubicado en la calle Lleida abrió hace quince años de la mano de Tomás y de su mujer, Montse, y está especializado en marisco y pescado fresco. No tiene carta ni menú y, según explica Montse, "lo que hay, hay, y cuando se acaba, se acaba". Su secreto se basa en el producto fresco y no tiene una cocina demasiado elaborada, ya que se prepara todo a la plancha. Además de pescado, percebes, gambas, ostras y navajas, también se corta jamón, queso y caña de lomo. El precio medio varía mucho en función del marisco que se pida, pero la mayoría de comensales pagan entre 50 y 60 euros.

ba, se acaba". Su secreto se basa en el producto fresco y no tiene una cocina demasiado elaborada, ya que se prepara todo a la plancha. Además de pescado, percebes, gambas, ostras y navajas, también se corta jamón, queso y caña de lomo. El precio medio varía mucho en función del marisco que se pida, pero la mayoría de comensales pagan entre 50 y 60 euros.

Por Marisa Anglés



El Camarote de Tomás recibe marisco fresco cada mediodía.

LA FOTO



180 ANIVERSARIO DE LOS CARACOLES, EL SEGUNDO RESTAURANTE MÁS ANTIGUO

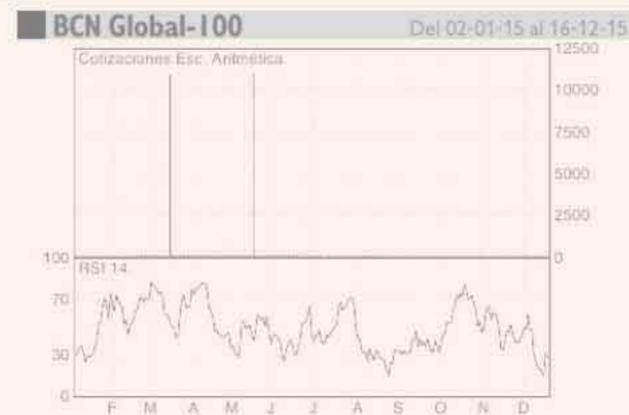
El restaurante Los Caracoles, ubicado en la calle Escudellers de Barcelona, celebró ayer su 180 aniversario, lo que lo convierte en el segundo establecimiento de restauración más antiguo de Barcelona, superado sólo por Set Portes. Además de su especialidad en caracoles, la quinta generación de la familia Bofarull sigue ofreciendo platos clásicos como la merluza de palangre estilo Donosti y el lechón de Segovia al horno. El precio medio ronda los cincuenta euros.

DETRÁS DE

Amazon se apunta a la próxima cita del 4YFN

Amazon, que esta semana ha confirmado sus planes para abrir un gran centro logístico en El Prat, estará presente en febrero en el evento 4 Years From Now(4YFN), impulsado por el Mobile World Congress. El responsable de tecnología del gigante estadounidense será uno de los ponentes de la próxima edición, junto a directivos de HP, Intel o Logitech.

ASÍ VAN LOS MERCADOS DE BARCELONA



MERCADO DE LA DEUDA PÚBLICA DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA

16-XII-15

	Cambio precedente	Cambios del día en %				Otros cambios	Cupón corrido	Volumen contratado		
		Máximo	Mínimo	Media	Cierre			Nominales	Efectivos	TIR
0E9 DG4,95 20-02 M	117,539	117,529	107,852	117,216	117,529	107,8523-117,5290	4,176	3.200.000,00	3.863.209,30	0,73
812 DGINT.V 18-06 M	100,252	100,252	99,999	100,246	100,252	99,9995-100,2524	0,000	1.000.000,00	1.002.466,00	—
895 DG4,30 16-11 M	99,706	102,336	102,336	102,336	102,336	102,3365	0,364	500.000,00	513.503,50	1,70
0E9 DG4,95 20-02 M0	117,526	117,515	117,515	117,515	117,515	117,5158	4,190	3.000.000,00	3.651.190,00	0,66
812 DGINT.V 18-06 M0	100,252	100,252	99,999	100,246	100,252	99,9996-100,2525	0,000	1.000.000,00	1.002.468,70	—

Incluyendo cupón corrido, que no se tiene en cuenta en los cambios de negociación ex cupón. Deuda Anotada y Mercado de Deuda Pública de la Generalitat de Cataluña. Mercado/Fecha del valor: M = D; MO = D+1; MI = D+2; M3 = D+4; M4 = D+5; siendo D el día de contratación. Operaciones a plazo: P0 = 1 semana (1-8 días); P1 = 1 mes (9-33 días); P2 = 2 meses (34-64 días); P3 = 3 meses (65-94 días); P4 = mes a 3 meses. En las letras del Tesoro los cambios corresponden a las rentabilidades.

CATALUNYA

REDACCIÓN: Martí Sabells (director adjunto); José Orihuel (redactor jefe); Sergi Saborit (jefe de sección); Marisa Anglés, David Casals, Tina Díaz, Gabriel Trinidad y Artur Zanón.
PUBLICIDAD: Daniel Choucha (Jefe Área Publicidad Expansión Barcelona) y Albert Borrás.
Teléfono: 93 496 24 22 / 93 496 24 07

Passatge de Gràcia 11, escalera A, 5ª planta
08007 Barcelona
Teléfono: 93 496 24 00
Fax: 93 496 24 05

expansioncat@expansion.com