

Expansión PYMES

HISTORIAS DE ÉXITO

La cocina castellana que encandiló a Ava Gardner



Mesón La Cueva, en su más de medio siglo de vida, ha recibido la visita de **personajes ilustres** en su restaurante de El Escorial.

TECNOLOGÍA

Consiga más clientes con la mejor 'app'



Incorporar su negocio a los dispositivos móviles permite **ganar visibilidad** y llegar a una audiencia mayor. Es una manera de adaptarse a los nuevos hábitos de consumo.



PLANIFICACIÓN

Diseñe un plan anual para ahorrar en sus viajes de empresa



PAÍSES

La transformación de Corea del Sur atrae a las pymes españolas

INTERNET

Facebook lanza nuevas reglas para crear publicidad en su red

La primera solución integral para el desarrollo de las pymes.



HISTORIAS DE ÉXITO | MESÓN LA CUEVA

La cocina que conquistó a Ava Gardner

El restaurante castellano, ubicado junto al Real Monasterio de El Escorial, ha ido creciendo con la visita de **personajes ilustres**.

S. García. Madrid

España enamora a los millones de turistas que todos los años se acercan a disfrutar de su clima, sus monumentos, sus costumbres y su gastronomía. Famosa es la pasión que sentía Ernest Hemingway por nuestro país, aunque menos conocida es la de Ava Gardner. Amante de los toros y de la gastronomía, la actriz de Hollywood era una de las habituales en Mesón La Cueva, punto de encuentro del reparto de *55 días en Pekín*, rodada en la localidad madrileña de Las Rozas. Los poco más de 30 kilómetros que separan esta ciudad de San Lorenzo de El Escorial, villa en la que se encuentra situado el restaurante, no fueron impedimento para que el elenco se acercara a disfrutar de su comida e igualmente conocer el Real Monasterio, ideado en el siglo XVI por Felipe II.

Precisamente, ser una de las residencias de la Familia Real ha hecho que decenas de negocios hayan abierto en sus alrededores. Fue el caso de la Posada de las Ánimas, levantada en 1768 ya en el reinado de Carlos III y que, desde 1961, alberga el Mesón La Cueva. "Mis tíos eran arquitecto y aparejador, y vieron un gran potencial en este edificio que había estado cerrado durante muchos años. Lo rehabilitaron, pero siempre teniendo en cuenta que está protegido como patrimonio histórico", explica José Luis López, actual gerente, junto a su hermana María, encargada de la contabilidad.

Un negocio del siglo XXI

Desde el año 2000 la segunda generación está al frente de Mesón La Cueva, tiempo suficiente para adaptarlo, poco a poco, al siglo XXI. "Nuestro punto fuerte es la cocina tradicional, eso no lo podemos tocar



Platos firmados por personajes famosos, entre ellos uno por Ava Gardner.

Personalización al detalle

"Casi el 100% de nuestros clientes son turistas, ya sean españoles o no", apunta el actual gerente, José Luis López (en la foto superior con su hermana María). Esto obliga a que su capacidad de adaptación sea aún mayor, ya que los gustos e intereses varían muchísimo de unos países a otros.

si no queremos cargarnos la esencia del negocio, así que nuestra innovación se limita a incorporar algunas recetas", señala López.

Lo que sí que han introducido es una fuerte presencia en la Red. Su cuñado, experto en diseño gráfico, es el encargado de la página web y de las redes sociales y ayuda a los gerentes a publicitar nuevas promociones para mantener la cifra de unos 24.000 clientes al año. "Para sobrevivir hay que adaptarse continuamente

al cliente y, hoy en día, es casi obligatorio estar en Internet", subraya José Luis López. En su web ofrecen información sobre el local, las ofertas y también la opción de hacer reservas online, un servicio cada día más demandado por los comensales.

El restaurante trabaja muy de cerca con agencias de viajes que, en su paquete de excursiones al Real Monasterio de El Escorial, ofertan comida típica a los turistas. Por eso, es normal ver grupos en sus salones.

la crisis, no hemos despedido a nadie. Dieciséis familias siguen ganándose la vida con nosotros, algunas de ellas hace más de 45 años.

¿Y uno de sus errores? ¿Cómo lo habéis solucionado?

Tratamos de hacerlo lo mejor posible siempre, pero algún cliente no se ha ido satisfecho del local; le hemos pedido disculpas y ofrecido volver para quitarle el mal sabor de boca. Lo más importante es reconocer el error para buscar una solución y que no se vuelva a repetir.

CONSEJOS DE PYME A PYME

► ¿Quién ha ayudado a Mesón La Cueva?

Aunque mis padres y mis tíos abrieron el negocio, no podría haber salido adelante sin mi madre. Ella siempre ha estado al pie del cañón haciendo las facturas o encargándose de la lavandería, poniendo a puntos los miles de manteles y servilletas que usamos todos los años. Y aún sigue echando un cable, sobre todo haciendo tartas, cuando le dejan tiempo libre sus nietos.

► ¿Cuál ha sido uno de los mayores logros?

A pesar de haber vivido unos años complicados con

VIDA LABORAL



Por qué apuntarse a trabajar desde casa

L.S. Madrid

Las nuevas tecnologías están transformando el entorno laboral. Aunque sólo el 27% de las empresas españolas cuenta con personal que desarrolle, al menos, media jornada fuera de la oficina, esta tendencia, conocida como teletrabajo, está en aumento gracias a la mejora de las comunicaciones móviles y del almacenamiento de datos en la nube, todo ello de manera segura.

► Una de sus ventajas principales es el ahorro de costes que supone para la empresa, puesto que el uso del material de oficina o el consumo energético es menor. También se puede optar por alquileres más baratos si parte de la plantilla trabaja desde su casa.

A pesar de ello, es necesaria una inversión inicial para preparar el nuevo puesto mediante, por ejemplo, la instalación de ciertos programas informáticos o de una red que conecte con la oficina.

► Para poder llevar cierto control a pesar de la distancia, es conveniente que se trate de trabajo por objetivos medibles, que suelen llevar aparejados un aumento de la productividad. No obstante, la lejanía hace que un jefe tenga que adaptar sus técnicas de motivación.

► Para la pyme es una buena forma de retener talento. Los mejores profesionales que, por razones personales (cuidado de los hijos, de un familiar enfermo o cambio de domicilio), estén pensando abandonar la compañía puede que se lo replanteen si tienen la opción de realizar su trabajo en casa o, al menos, parte de él. Disponer de cierta flexibilidad en cuanto a la organización de sus tareas puede ser determinante.

► No todas las personas, a pesar de poder ser grandes profesionales,

CLAVES PARA HACER ÚTIL EL TELETRABAJO

- 1 Aunque se esté en casa, hay que tener una actitud **profesional**. Por eso, no se puede descuidar, por ejemplo, el trato hacia los clientes o colaboradores.
- 2 Es importante **no mezclar** tareas personales con laborales. Además, es importante reservar sólo un espacio como centro de trabajo.
- 3 La **autodisciplina** es una característica que deberían tener los teletrabajadores. Se deben planificar con anterioridad las tareas o los descansos.
- 4 Para mantener la **relación** con el resto del equipo, el teléfono es más personal que el correo. Las reuniones periódicas ayudan a conocerse mejor.
- 5 Salvo en casos urgentes, hay que cumplir un **horario** normal. Una vez que se haya acabado, es importante desconectar hasta el día siguiente.

trabajan bien en equipo y saben interactuar con el resto de sus compañeros. Funcionan mejor de manera independiente y, además, se consigue reducir la conflictividad laboral.

Sin embargo, el hecho de que la plantilla esté dispersa hace que no haya reciprocidad entre todos sus miembros, perdiéndose así los beneficios del trabajo en equipo.