

El Menú del Chef en la British Library

Por: Bibiana Cracitta

bibiana@cookyourbusiness.com

La inspiración se instala en nosotros cuando salimos de nuestra cocina o lugar de trabajo, a descubrir qué es lo que nos rodea, nos estimula, despierta nuestra curiosidad y nos hace sentir vivos.

Cuando podemos reconocernos a nosotros mismos como seres reales, estamos listos para preparar nuestro succulento plato de creatividad.

La cocina es el lugar donde hay siempre un espacio para expresar nuestra identidad y nuestro propio estilo de operación.

"Es brillante la analogía de los negocios con la cocina. Una verdadera degustación individual y descubrimiento de talentos personales", dijo Catalina Botello, Directora Artística de "Out of The Box Productions".

Toda la literatura de negocios escrita, puede ser una interesante fuente de información e inspiración, aunque debería ir acompañada de la participación y la observación del mundo exterior.

Muchos de los grandes Chef de la gastronomía, por no decir todos, salieron a descubrir ingredientes, condimentos, exóticas preparaciones y nuevas técnicas en la elaboración de comidas. Ocurre exactamente lo mismo con los Líderes de los negocios.

Pensando en todo esto, organicé un viaje a la "British Library" con mi grupo de "Chefs" o Entrepreneurs del curso de Negocios. La cita fue en la sala naranja de "Business & IP Centre Workshop".



Estar en la sala, que cuenta con la particularidad que es vidriada, fue el aperitivo que despertó el deseo de cada Chef para animarse a devorar cada plato de información... Después llegaron las bebidas y hablamos de negocios, ejercitamos en forma individual y grupal la confianza, el coraje, la paciencia y cada uno desarrolló su idea y visión de futuro.

Cuando llegó la sopa de letras, para jugar con las palabras y la inspiración, cada "Chef" descubrió más de un condimento y se sorprendió con su capacidad de poder descifrar dónde están sus verdaderos obstáculos.

Cuando llegó el plato principal, se habló de los 10 pasos de la "Cocina de los Negocios", para planificar, direccionar y utilizar capital.

Esta vez no hubo lugar para el café, cada uno de los "Chef" lo iba a tomar mientras imprimía su propio menú y se preparaba para implementar acciones en el lugar del mercado que había identificado y que ya le era propio.

"Educativo, inspirativo y me empuja a la acción, es diferente", expresó Pedro Nel B. Cruz cuando a toda prisa se iba a preparar su menú.

¡A cocinar!