

DILBERT

Por Scott Adams



LUCY KELLAWAY

La tienda, la dimisión y las secuelas en la Red

Hasta el mes pasado, Niki, Jess y TJ trabajaban en una tienda de zapatos de Rochester, Nueva York. Pero dimisieron en masa. Escribieron a su jefe una carta que empezaba: "Querido Jamie, como has decidido que *el cáncer no es una excusa* e insultas a empleados constantemente, dimítimos". Pegaron la carta en la ventana de la tienda y se marcharon.

La historia podría haber terminado ahí de no ser por Internet. Alguien sacó una fo-

sólo minan la moral, sino que son un peligro para su reputación y su marca.

Pero la historia dio un nuevo giro. Jamie y su entorno hicieron su aparición en la red con acusaciones contra Niki, Jess y TJ. Para intentar averiguar qué sucedió realmente llamé a la sede de Journeys, donde una mujer me derivó a un comunicado que decía que la compañía estaba investigando.

Mientras colgaba el teléfono me maravillé de mi propia

sibles de la feroz salida de Greg Smith, que escribió una carta en *New York Times* el día de su marcha calificando la cultura del banco de *tóxica* y *destruictiva*. La valoración demercadodeGoldman cayó 2.000 millones de dólares. Pero luego el banco se defendió. Todo terminó en que Smith cerró un acuerdo para publicar un libro.

Otros casos

Hay otros casos. Estaba Joey, el chico que trabajaba en el Hotel Renaissance Providence. Cuando dejó el trabajo que odiaba en 2011, se llevó consigo una banda de música para dar la noticia. Cuatro millones de personas vieron la proeza en YouTube, pero no logró nada. O Steven Slater, el auxiliar de vuelo de JetBlue Airways, que estaba tan harto de la grosería de los clientes que abandonó el avión activando el tobogán de emergencia. Se convirtió en una celebridad menor, pero fue condenado por delito.

La razón de que Internet no pueda ser un sindicato es que no nos importa lo suficiente como para seguir adelante. El caso de Niki y compañía, lo habría dejado ahí. Pero he visto esto en la web de la empresa: "Journeys te da la oportunidad de ser tú. Las tiendas ofrecen un ambiente vibrante de atención al cliente. Nuestros empleados ponen pasión y energía en lo que hacen y se nota". Tontearías como esta refuerzan mi determinación a no ceder. Esperaré un mes, e intentaré averiguar qué ha sucedido con Niki, Jess, TJ y Jamie.

From the Financial Times 5
[The Financial Times Limited
2012]. All Rights Reserved.



Bloomberg News

Greg Smith escribió una carta calificando la cultura de Goldman Sachs como tóxica.

to de la tienda —de la cadena Journeys— y la colgó en Reddit. Recibió miles de comentarios de apoyo y la historia se volvió viral. "Abusas de tu cargo", seguía la carta. "No vamos a aguantarlo".

¡Bravo! Pensé. ¡El poder para el pueblo! ¿Quién necesita un sindicato cuando se tiene Internet? Niki y sus colegas compensan con creces sus faltas de ortografía con su valor. Los tres son mártires modernos, que se sacrifican por una buena causa. Su carta es una advertencia para las empresas. Los jefes odiosos no

ingenuidad por haber esperado que saliese algo bueno de esto. A la hora de conseguir que la gente se comporte mejor, Internet tiene poco poder. Una guerra que se extiende por las redes sociales no sirve para resolver una cuestión que puede tener muchos matices. No hay signos de que los actos de venganza de los empleados dejen marcas en las empresas —aunque puede reducir las posibilidades de la persona responsable de ellos de encontrar otro empleo—.

La cultura de Goldman Sachs no muestra marcas vi-

GASTRONOMÍA

Paco Pérez abrirá en Madrid y Londres

Marisa Anglés, Barcelona

El chef Paco Pérez se prepara para ampliar sus fronteras y llevar su nombre a Madrid y a Londres. Tras haber cosechado dos estrellas Michelin en su restaurante Miramar, en Llançà (Gerona), y otros dos en la Enoteca del Hotel Arts de Barcelona, se ha lanzado al asesoramiento de restaurantes de diario.

Se estrenó en 2011 con La Royale, una hamburguesería que ofrece carnes de ternera, avestruz, pollo de payés, cerdo ibérico, bisonte y muchas más traídas de los cinco continentes y servidas con *gin-tonics* de todas las clases que uno pueda imaginar.

Este verano ha abierto un nuevo concepto de restaurante gastronómico donde los huevos tienen presencia en casi todos los platos. L'Eggs ocupa el lugar del antiguo Casa Fernández de Barcelona, ubicado en la confluencia del Paseo de Gracia con la Diagonal, frontera entre los turistas internacionales y el público local. Paco Pérez ha jugado a combinar los huevos en todas sus distintas opciones de preparación con recetas tradicionales como la *escudella* catalana, elaboradas como una cocotte en sal-

FOGÓN CURIOSO

Tras una puerta camuflada dentro de los servicios de la hamburguesería La Royale de Barcelona se esconde una coctelería que nació como clandestina y que ya está en boca de todos. Su carta se escapa a cualquier reminiscencia de la hamburguesería con una carta a base de caviar, ostras, ceviches, ahumados, vodka y champán.

LA ROYALE

- Dónde: Plaza del Camp, 5 Barcelona.
- Web: www.laroyale.es
- Fórmula: Hamburguesas y 'gin-tonics'.
- Precio medio: 25 euros.
- Nº. plazas: 90 pax.
- Reservado: 12 pax.
- Horario: 13,30 a 23,30 horas todos los días.

L'EGGS

- Dónde: Paseo de Gracia, 116 Barcelona.
- Web: www.leggs.es
- Fórmula: Carta basada en los huevos como protagonistas.
- Precio medio: 40 euros.
- Nº. plazas: 150 pax.
- Reservado: 120 pax.
- Horario: 8 a 24 horas.

sa *perigueaux*, foie y panceta o lejanas, como el pato pekín.

Detrás de los nuevos proyectos del conocido cocinero se encuentra un grupo de seis empresarios catalanes que han invertido a título particular y entre los que figura Javier Planas, hijo del cirujano plástico y dedicado en su día a día en la Clínica Planas.

Ahora, se proponen replicar el éxito que ha cosechado La Royale en Madrid y en Londres, donde ya negocian con inversores locales. La Royale madrileña estará ubicada en la calle Recoletos y la londinense, en la zona de New Bond Street.

Albert Forment, uno de los seis socios catalanes, explica que la crisis ofrece oportunidades impensables en épocas de vacas gordas: "ahora se encuentran traspasos de locales muy bien situados y costes industriales muy atractivos que permiten que estos proyectos puedan ser rentables".



Paco Pérez, ayer, junto al nuevo restaurante L'Eggs de Barcelona. /Elena Ramón.