

## CATALUNYA



OPINIÓN

Albert Riba

## 'Millennials'

No sé si es casualidad, pero estas últimas semanas me estoy encontrando muchas veces, y en distintos entornos, con la palabra *Millennial*, como si, por el hecho de utilizarla, fuera más innovadora, estuviera más de moda y los equipos fueran más felices.

Así ocurrió en un evento informal con responsables de recursos humanos, en un programa de formación con directivos o, en la que disfruté más, en un desayuno con David Tomás en el que debatimos sobre su libro *Diario de un Millennial*. En fin, alguien que describe esta actitud y que la practica, y no sólo la lee o estudia.

De todo ello, de lo que se dice, de lo que se hace o de lo que realmente se piensa, me gustaría comentar tres cosas. Es cierto que es una generación más atrevida, no es un fenómeno tan nuevo como nos cuentan y realmente las empresas tienen que adaptarse un poco más para convivir con ellos.

Los *Millennials* conforman una generación de personas que conviven mucho mejor con el cambio, que tienen unos valores más favorables respecto de la ecología, el ocio o una conciliación personal y laboral, aunque normalmente son personas que se cuestionan el modelo de liderazgo o personas que realmente no tienen miedo a la transformación. Pero cuidado, que sea una generación no debería querer decir que esa generación viene solo dada por la fecha de nacimiento pues les puedo presentar decenas de personas a las que llaman *séniors* que son tan o más *Millennials* (y coherentes) con el cambio que los mismos jóvenes *Millennials*. Es decir, el *millennial* no se ciñe a la edad: es una actitud, aunque es cierto, debería darse más esta actitud en entornos más jóvenes.

Toda esta actitud no es nueva para nada. Siempre ha habido personas rebeldes con su entorno, personas que conviven con el cambio, personas que desean cambiar jerarquías y que efectivamente incomodan a las organizaciones. Como decía aquel anuncio de Apple con el lema *Think different*, son personas con una actitud rebelde e inconformista, como, por ejemplo, Albert Einstein, Richard Branson o John Lennon. Digamos que la actitud del *Millennial* no es nueva: lo realmente nuevo es que se ha expandido, se ha masificado y hay muchos más, algo realmente excelente y que debemos aprovechar.

Y lo más importante. Las empresas, en lugar de hablar de felicidad o conciliación, tienen que hacer un análisis interno, mirar sus orígenes y recordar que su compañía nació por una persona rebelde. Apostemos por incorporar esa cultura *Millennial* a las máximas capas posibles y necesarias dentro de nuestras organizaciones. No digo en toda, digo en todas las que sean necesarias.

Si una cosa consigue esta actitud *Millennial* es que los ojos de las personas brillen porque están contentas, y ese brillo hace sonreír y provoca felicidad.

Empresario y escritor

## CON ÉNFASIS



## PEDRO FONTANA MUEVE LA CARTERA DE EMESA

El vicepresidente ejecutivo de la corporación empresarial de Emilio Cuatrecasas ha cerrado la venta de dos activos inmobiliarios del *hólding*: un proyecto de oficinas en el distrito 22@, que ha comprado Conren Tramway, y una nave logística en Valls (Alt Camp), que ha adquirido Blackstone.

## EL RESTAURANTE DE LA SEMANA CHINA CROWN

## Cocina tradicional china en Casa Calvet

China Crown es un nuevo restaurante de cocina tradicional china que ha abierto en la Casa Calvet de Barcelona, el edificio modernista diseñado por Gaudí en 1898. El nuevo establecimiento ocupa el local de la planta baja donde durante décadas estuvo el restaurante de cocina catalana Casa Calvet. La nueva propietaria, María Li Bao, es una empresaria de origen chino afincada en Madrid que cuenta con seis restaurantes en la capital bajo las marcas Shanghai Mama y Fuku. También

tuvo un China Crown en Madrid, pero cerró en 2017. Para su primera apertura en Barcelona, ha recuperado la enseña de más alta gama del grupo. De la carta, destacan las vieiras marinadas en zumo de lima y guindilla zunán, las láminas de tofu rellenas de ternera y verduritas, el tradicional pato laqueado Pekín, el canapé de loto con mousse de foie, el bao de panceta ibérica y el bogavante con salsa de curry rojo. El precio medio es de 50 euros.

Por Marisa Anglés



El antiguo Casa Calvet, convertido en China Crown.

## LA FOTO



## EDUCACIÓN FINANCIERA PARA 18.600 ALUMNOS DE 4º DE ESO

Un total de 18.600 alumnos de 4º de ESO de 400 centros escolares de Catalunya han participado este curso en la séptima edición del programa de educación financiera en las escuelas, una iniciativa del Institut d'Estudis Financers (IEF) y la Generalitat, cuya clausura tuvo lugar ayer en las instalaciones del Institut Nacional d'Educació Física, en Montjuïc. El programa busca que los estudiantes adquieran conocimientos básicos sobre finanzas personales y se ha desarrollado a través de 2.700 talleres a cargo de unos 50 voluntarios. En la foto, los asistentes al acto.

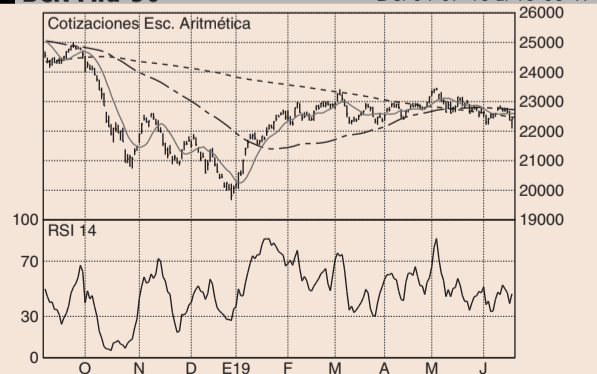
## DETRÁS DE

## Freixenet 'compite' con el Consejo Regulador

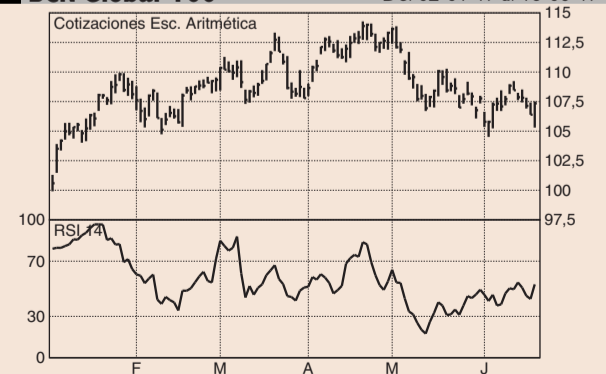
El Consejo Regulador del Cava presentó ayer en Barcelona los resultados globales del sector en 2018, varios meses más tarde de lo habitual por el cambio de gestión que ha habido en la institución y por las dos convocatorias electorales. El acto causó cierto desconcierto por el baile de cifras y porque en la nota de prensa se ofrecía información que no había sido validada por el presidente. En paralelo, Freixenet, la principal empresa productora, convocó también ayer una rueda de prensa en Madrid para presentar sus últimos resultados económicos. ¿Pura casualidad?

## ASÍ VAN LOS MERCADOS DE BARCELONA

## BCN Mid-50 Del 04-09-18 al 18-06-19



## BCN Global-100 Del 02-01-19 al 18-06-19



## CATALUNYA

expansioncat@expansion.com

REDACCIÓN: Martí Saballs (director adjunto); José Orihuel (redactor jefe); Sergi Saborit (jefe de sección); Marisa Anglés, David Casals, Eric Galián, Gabriel Trindade y Artur Zanón.

PUBLICIDAD: Daniel Choucha (Jefe Área Publicidad Expansión Barcelona) y Albert Borrás. Teléfono: 93 496 24 22 / 93 496 24 07

Avinguda Diagonal, 431 bis, 6ª planta  
08036 Barcelona  
Teléfono: 93 496 24 00  
Fax: 93 496 24 05