

Recetas para triunfar en la mesa y... en la dirección

«Me gusta que mis invitados sientan la armonía en la combinación de mis platos con el vino que mejor los complementa, y que mis clientes vivan esa poesía en la fusión de los elementos que utilizo para desarrollar el liderazgo en sus organizaciones. Cuando todo encaja hay poesía y, felizmente, también buenos resultados».

Douglas McEncroe, autor del libro *Cocinando Liderazgo*¹

Carolina López Álvarez

DOUGLAS McENCROE, experto en el cambio organizacional, ha encontrado una fórmula mágica para hacer que un libro sobre *management* sea distinto a los demás: unir los consejos sobre liderazgo a lo aprendido por este australiano afincado en Madrid del mundo de la cocina. Así, nos encontramos con una publicación en la que, además de conocer los elementos esenciales de un programa de desarrollo de liderazgo, y reflexionar sobre el mismo en el plano individual, se obtienen todo lujo de detalles a tener en cuenta en la organización de exitosas comidas o cenas con invitados.



reside el verdadero trabajo de los «cocineros de liderazgo» consistente en preparar uno que aclare la estrategia y la comunique bien de forma que todas las personas implicadas tengan pleno conocimiento de la misma, así como de la cultura organizacional y las políticas internas. Solo con esta alineación se podrá emprender el correspondiente ejercicio de cambio de aquellos aspectos que no contribuyan a la ejecución de la estrategia.

Para obtener el mayor rendimiento de una comida y/o de un programa de liderazgo, el autor propone una buena selección del postre que, traducido en términos de liderazgo, sería equiparable a unas sesiones individuales de coaching, que deberían ser ejecutadas como seguimiento al programa de desarrollo de liderazgo organizacional. Y, como no podía ser de

otra manera, para hablar de la importancia de la implicación de la alta dirección en todo el proceso, McEncroe echa mano de la función de hierbas, especias y salsas en los diferentes platos, capaces de «convertir algo bueno en sublime».

Liderazgo y cocina

A través del paralelismo existente en las fases de planificación, construcción de una base sólida, búsqueda de las mejores combinaciones, presentación e ideación del contenido, presentes tanto en el proceso de creación de succulentas comidas como de puesta en marcha de efectivos programa de desarrollo de liderazgo, el lector se va familiarizando con las técnicas, herramientas y aspectos significativos tanto para una como para otra labor. Su amplia experiencia en ambas esferas le otorga la confianza suficiente como para incluir todo tipo de recomendaciones de considerable utilidad para todo aquel que se enfrente a uno u otro reto porque, según explica, «todo se combina para crear esa comida perfecta que encantará al invitado a través de una armoniosa seducción de sus sentidos, asimismo para conseguir ese proyecto de desarrollo de liderazgo realmente capaz de transformar la empresa y ofrecer un futuro a los colaboradores, sin olvidar asegurar el rendimiento de la inversión de los accionistas».

Ingredientes esenciales

McEncroe apuesta por las organizaciones que conocen bien su estrategia, que son conscientes de su cultura organizacional y tienen identificado todo aquello que debería ser transformado para una perfecta ejecución de dicha estrategia. Es aquí donde

Profesionalizando la gastronomía

La combinación liderazgo-gastronomía constituye una pareja muy de moda en la actualidad en nuestro país. Tanto es así que, al amparo de la reforma universitaria impulsada por el proceso de Bolonia, se ha creado la primera facultad de Ciencias Gastronómicas en San Sebastián y el centro de Investigación e Innovación en Gastronomía *Basque Culinary Center*, de la mano de los principales líderes de la cocina española, con el objetivo de impulsar la competitividad y la profesionalización del sector y de convertir a España en referente internacional en la formación, investigación, innovación y transferencia de conocimiento en lo que a las ciencias gastronómicas se refiere. Un verdadero cambio en la forma de entender la gastronomía en nuestro país. Más allá de ser fuente generadora de turismo, ahora además es materia de estudio en la que ciencia y arte se dan la mano en una aleación donde conceptos de cocina y liderazgo quedarán unidos para siempre. ■

¹ Publicado en mayo del 2010. Ediciones DEUSTO.

* Más información sobre el liderazgo y otras materias relacionadas en el programa de Escuela de Gestión y Liderazgo de Canal Profesiones: <http://www.canalprofesiones.es>