

SABOR A CAFÉ

7 NEWSLETTER 7

MAYO 2006 - N° 25



SABOR A CAFÉ
CUMPLE DOS AÑOS

CAFÉ
JURADO

Suministros - Equipamiento



Regalos Publicitarios
 Audiovisuales
 Equipamiento de Hostelería
 Instalaciones y Decoración.

Arquitecto Morell, 4 (Alicante)
<http://divisioncomercial.elcorteingles.es>
 Telf.: 965 123 900
 Fax: 965 126 826

La División Comercial de El Corte Inglés, pone a su disposición una completa selección de soluciones para sus acciones de marketing promocional.

Puntos Jurado



Microcadena THOMSON MS4300
400 puntos

DVD Portátil UNIMADE
800 puntos

Facilidades ilimitadas
 30 días plazo de entrega aproximado



Promoción con la colaboración de:



MICROCADENA THOMSON MS 4300

- Compatible con CD / CD-R / CD-W / mp3 / WMA
- Lector mp3
- Sistema de navegación ID3T
- Cargador de discos Neo 5 CD
- 2 x 80 W RMS
- Sintonizador digital con 32 presintonías y RDS
- 5 ecualizaciones presintonizadas: Jazz, Pop, Rock, Clásica Flat

DVD PORTATIL UNIMADE

- Dolby Digital
- Altavoces integrados
- Monitores separados con pantallas TFT LCD de 7"
- Mandos a distancia
- Adaptador de corriente y coche

CONTACTA CON LA REVISTA

saboracafe@cafejurado.com

Hemos habilitado una dirección de correo electrónico a la que podrá dirigirse para expresar sus dudas, quejas, preguntas, consejos, sugerencias, enviar recetas, convocatorias de concursos relacionados con el mundo de la hostelería, demandas u ofertas de trabajo... en definitiva, para lo que usted guste. A través de:

saboracafe@cafejurado.com,

pretendemos que esta revista, si cabe, sea un poco más suya.

*Incluya nombre completo, DNI y nombre de su negocio.



Javier Estévez Rodríguez
Jefe de Almacén de CAFÉ JURADO

“ES UN TRABAJO EN EL QUE SIEMPRE HAY ALGO QUE HACER”

El almacén de una empresa es una pieza clave en el engranaje de ésta. Sin una correcta gestión del mismo, la compañía podría llegar a desastres tales como, por ejemplo, que los productos no llegaran a tiempo a su destino, que haya confusiones en los pedidos o que se caduquen los alimentos.

Entre las innumerables inversiones de futuro que Café Jurado ha realizado en estos últimos años, ha apostado por la informatización total del almacén, por su ampliación, debido al aumento de productividad de la entidad, y por colocar al frente de este departamento a Javier Estévez, un profesional al que avalan más de quince años como Gestor de Logística de Empresas.



¿Cuánto tiempo hace que comenzó a trabajar en Café Jurado?

En junio hará cuatro años.

¿Ha cambiado mucho la empresa?

Mis funciones no, porque ya me contrataron como Jefe de Almacén, pero sí que ha habido cambios en la empresa ya que ahora se producen y facturan muchos más kilos que hace cuatro años. Tenemos numerosos clientes nuevos, fabricamos marcas blancas, hemos informatizado diferentes departamentos...

Como Jefe de Almacén, ¿cuáles son las competencias que ha asumido?

Mi función principal es la de coordinar tareas. En el almacén nos hacemos cargo de la mercancía desde que entra hasta que sale de fábrica y por mercancía hay que entender no sólo el café, sino también otros

productos que comercializa Café Jurado, así como la gestión de todo lo que viene de la División Industrial. Al café le damos un código de barras para identificar los lotes y gestionamos los pedidos que tienen que salir para las distintas Delegaciones y Cadenas de Alimentación.

Respecto a la informatización de algunas áreas de la empresa, ¿también ha llegado al almacén?

Sí, en estos años hemos incorporado un nuevo programa informático que nos comunica el estado de los huecos de las estanterías del almacén. Nos dice si están ocupados o vacíos y controla la fecha de caducidad de los productos para que la salida de los alimentos se haga de una manera totalmente ordenada y controlada, asegurándonos de que llegará al cliente con la máxima calidad. Además, gracias a este avance tecnológico, nos hemos asegurado el cumplir la normativa europea de trazabilidad alimentaria que se exige para asegurar la calidad de los alimentos.

En estos momentos, ¿cuál es el porcentaje de zona ocupada en el almacén?

Está al 110%.

¿Por qué tienen acumulado tanto café?

No es que tengamos acumulado mucho café, es más, el aumento de la demanda ha provocado que la empresa tenga que trabajar con el stock mínimo de seguridad, con lo que el producto no permanece más de 48 horas en el almacén.

Tenemos que producir mucho porque han crecido los pedidos. Fabricamos contra reloj, incluso hay parte de la mercancía que sale sobre pedido. Como ya he comentado, el café llega fresco a nuestros clientes.

¿Cuántas personas trabajan en el almacén?

Conmigo somos cuatro.

¿Es un trabajo duro?

No, pero es un trabajo en el que no se para, siempre hay algo que hacer. Desde que comenzamos a las siete de la mañana, cargando los camiones, hasta la hora de cierre hay faena. Cuando acabas con el quehacer diario sabes que hay que seguir haciendo trabajo de fondo.

¿Le gusta su trabajo?

Sí, estoy muy satisfecho con mi trabajo.

LA "X" Y LA "Y" DE MC GREGOR

Hoy, envuelto en la tranquilidad de mi colina, les hablaré de Douglas Mc Gregor y su teoría, según la cual se considera que el ser humano puede ser catalogado como "X" o como "Y", según su actitud y comportamiento frente al trabajo.

Quienes piensan que los seres humanos somos "X" defienden que necesitamos ser controlados y vigilados, que no tenemos iniciativa propia, que amamos la indolencia, y que evitaremos el trabajo siempre que podamos. En cambio, quienes defienden que somos "Y" afirman todo lo contrario, es decir, que nos gusta ser reconocidos por nuestros méritos, que deseamos que nos confíen situaciones en las que podamos demostrar nuestra valía, que ya que tenemos que trabajar preferimos hacerlo mientras nos realizamos personalmente y, en fin, que curramos en plan enanito de Blancanieves, cantando aquello de "Aivó, Aivó, me voy a trabajar".

Si ante un grupo cualquiera de gente se pregunta: "¿Cuántos "X" hay aquí?", nadie levanta la mano. Y cuando se pregunta sobre cuántos "Y", todos la levantan o sonríen diligentemente. Está claro, todos pensamos que somos "Y", y como a tal nos gusta que se nos considere y se nos trate.

La respuesta no es tan automática cuando tras esa respuesta se pregunta a ese grupo si, cuando dirijan un equipo humano, están dispuestos a tratar a sus colaboradores como a "Y" o, por el contrario, según vemos en más de una ocasión, les tratarán como a "X", considerando que "nadie hace las cosas como yo las hago" o "estoy rodeado de incompetentes" o "a la gente hay que espolearla", olvidando que la espuela sólo debería utilizarse con los caballos, y no siempre.

Evidentemente, todos acabamos respondiendo que trataremos a nuestra gente como a "Y", pero dudamos, e incluso, en alguna ocasión, alguien que ya tiene responsabilidades directivas manifiesta

que "corren bastantes "X" sueltos", algo que en general no afirman quienes aún no tienen dichas responsabilidades y aún no se han puesto a calificar a sus compañeros.

En ocasiones, los directivos que no saben dirigir, son incapaces de separar el trigo de la paja y ven "X" donde otros verían "Y". Todo depende de la forma en que esas personas son tratadas y su reacción frente al trato que reciben. La experiencia demuestra que es fácil convertir en "Y" a un presunto "X": sólo hay que incentivarle, confiar en él, delegándole asuntos de interés, demostrándole que es tan "Y" como él que más. En cambio, es muy difícil, por no decir imposible, convertir un "Y" en "X", porque el que de verdad se considera "Y" no tolera ser tratado como "X" y busca en otros prados la hierba que no encuentra en éste, es decir, que se larga en busca de nuevos aires.

El problema de los directivos que no saben dirigir es que creen ver "X" por todas partes y, ante la duda, tratan como "X" incluso a los "Y", que, como he dicho, dicen aquello de "pies, para qué os quiero" y ponen tierra de por medio. El resultado de ese estilo directivo es que, como afirma un directivo amigo, "tengo la empresa llena de mediocres, porque los buenos se me van y a los malos los echo".

Así es. Los "Y" se han ido y los "X" se han adaptado a su estilo directivo, y al actuar como "X" —que es como a lo que él los trata— no le gustan al directivo. Pero, ¿quién empezó primero?

Los buenos directivos creen que el ser humano nace "Y", lo cual les lleva a tratarlo como tal, consiguiendo con ello que algún "X" que se les haya colado se acabe convirtiendo en "Y", que es de lo que se trata. Pero eso sólo lo hacen, repito, los buenos directivos.

EL LOCO DE LA COLINA



BIZCOCHO DE CAFÉ CON SALSA DE NARANJA

Ingredientes:

Para el bizcocho:

- 5 claras de huevo
- 200 gramos de azúcar lustre (glass)
- 100 gramos de mantequilla
- 100 gramos de harina
- 1 cucharadita de harina de maíz
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 2 cucharaditas de café soluble Jurado

Para la salsa:

- 4 naranjas
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de harina de maíz
- 1 copita de ron
- 1 yema de huevo

Preparación del bizcocho:

- Batir las claras con el azúcar hasta que estén muy firmes.
- Añadir con cuidado la mantequilla fundida, la harina mezclada con la levadura y el café soluble Jurado.
- Verter en un molde de bizcocho que previamente habremos untado con mantequilla y espolvoreado con harina.



- Cocer al horno suave durante 30 minutos.
- Una vez que se haya enfriado, sacar el bizcocho del molde y servir acompañado de una salsa de naranjas.

Preparación de la salsa:

- Exprimir el zumo de las naranjas y añadir 3 vasos de agua.
- Añadir la corteza rallada de una naranja y la harina de maíz disuelta en un poco de agua fría.
- Cocer hasta que espese.
- Retirar del fuego y añadir el azúcar y la mantequilla batiendo hasta que estén bien mezclados los ingredientes.
- Añadir la yema de un huevo y cocer al Baño María durante 3 minutos más.
- Cuando la salsa se haya enfriado añadir el ron y ya estará listo para tomar.



POLLO AL CAFÉ

Ingredientes:

- 2 dientes de ajo machacados
- 1 pollo entero limpio de 1,5 Kg.
- 1 taza de café Jurado muy fuerte
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de vino blanco seco
- Media cucharadita de pimienta negra molida
- Media cucharadita de mejorana
- 1 taza pequeña de manteca de cerdo
- Sal
- 1 cebolla

Preparación:

- Embadurnar el pollo con la manteca. Salar y pimientar.
- Cortar la cebolla en rodajas.
- Colocar el pollo en una fuente. Echarle el vino y una taza de agua pequeña.
- Meter el pollo en el horno y cocer hasta que se dore. Echarle por encima, de vez en cuando, su propia salsa.
- Cuando esté dorado retirar del horno y colocar el pollo en un plato.
- Verter el jugo de la fuente en una pequeña cacerola y añadir el ajo machacado, el café Jurado, la mejorana y la harina diluida en un poco de agua. Mezclar.
- Colocar la cazuela al fuego y remover hasta que la salsa se espese.
- Volver a colocar el pollo en la fuente de horno, vertiendo por encima la salsa.
- Introducir en el horno unos 10 minutos.

ALMENDRADOS DE CAFÉ

Ingredientes:

- 100 gramos de almendras tostadas
- 200 gramos de azúcar
- 1 taza de café Jurado
- 1 cucharadita de harina
- 1 clara de huevo

Preparación:

- Pelar y picar bien las almendras.
- Mezclarlas con el resto de los ingredientes. (Si la mezcla queda un poco espesa, añadirle un poco más de café).
- Distribuir los montoncitos de la pasta encima de un papel blanco y separados entre sí, ya que al cocer aumentarán de tamaño.
- Dejarlos en el horno, a temperatura suave, de 15 a 20 minutos.
- Para despegarlos, mojar el papel por detrás. Son ideales como pastas para té o café.



VISITA DE COBRECA

El pasado 6 de Abril, recibimos la visita de la Cooperativa COBRECA en nuestras instalaciones centrales de Alicante.

Tras la recepción del grupo por parte de los Sres. Jurado y el café de bienvenida, llevamos a cabo la visita guiada a la planta de procesamiento y tueste de café para mostrarles "in situ" los últimos avances e inversiones incorporados en la fábrica.

A continuación mostramos unas fotos de la visita.



RECUERDO PARA TATIANA

Estas líneas quieren ser un pequeño homenaje a Tatiana, una compañera maravillosa y una amiga para todos nosotros. Desde aquí te echaremos de menos y te deseamos mucha suerte en tu nueva etapa.



LÍBRATE DE LOS MALOS HUMOS

Los datos son contundentes: según el Ministerio de Sanidad y Consumo, unas 60.000 personas han fallecido en España durante el último año a consecuencia del consumo de tabaco, que provoca, entre otros problemas, diferentes cánceres, dolencias pulmonares, enfermedades coronarias y demás males que todos conocemos y que, si tuviera que citar uno por uno, ya no cabría nada más en estas páginas. Y no sólo es que esta droga nos conduzca a la muerte, sino que disminuye considerablemente nuestra esperanza y calidad de vida. ¿Ha pensado en decirle adiós a los cigarrillos?

¿Qué fumamos?

Fumar es legal, con lo cual, es nuestra la opción de hacerlo o no hacerlo. Ahora bien, también es legal el que las compañías tabacaleras no estén obligadas a poner en conocimiento de la opinión pública cuales son los ingredientes de nuestro compañero más mortal. A continuación, expongo algunos de ellos y otras de sus utilidades habituales:

- **Alquitranes:** utilizados para asfaltar carreteras y calles.
- **Arsénico:** veneno mortal muy potente.
- **Cadmio y Níquel:** utilizados en baterías.
- **Cloruro de vinilo:** discos de vinilo.
- **Creosota:** componente del alquitrán.
- **Formaldehído:** conservante orgánico usado en laboratorios forenses y anatomía patológica.
- **Polonio 210:** radiactivo.
- **Uretano:** utilizado para embalajes.
- **Amoniaco:** componente de los limpiacristales.
- **Acetona:** disolvente tóxico.
- **Acroleína:** potente irritante bronquial y causa de enfisema.
- **Cianuro de hidrógeno:** veneno mortal utilizado como raticida.
- **Monóxido de carbono:** mortal en espacios cerrados cuando hay una combustión deficiente (calderas, estufas, braseros...).
- **Metanol:** utilizado como combustible de misiles.
- **Tolueno:** disolvente tóxico.

¿Son intolerantes los no fumadores?

Juzgue usted mismo. Datos científicos provenientes de la Organización Mundial de la Salud (OMS) revelan que existen grandes diferencias entre las sustancias que el fumador inhala directamente en el acto de fumar y las inhaladas por las personas que, sin fumar, están en un ambiente contaminado por humo de tabaco. Estas variaciones son debidas a que la combustión del tabaco es distinta al ser inhalado que al consumirse de forma espontánea, produciéndose en esta última forma mayor contenido de productos de deshecho en partículas de menor tamaño. Estas partículas que flotan en el aire, al ser más pequeñas, pueden alcanzar rincones más profundos del sistema broncopulmonar y, en consecuencia, ser más nocivas.

Si usted decide libremente fumar, ¿por qué la voluntad de un no fumador ha de estar supeditada a su elección?, ¿por qué él ha de convertirse en un fumador pasivo? ¿Son intolerantes los no fumadores?

Yo no tengo fuerza de voluntad.

La realidad: No es verdad. Usted puede lograrlo del mismo modo que ha conseguido otras cosas difíciles en su vida. Mire hacia atrás y se dará cuenta de que ha superado y conseguido cosas que también han sido importantes. La dependencia física se esfumará en un máximo de cuatro días y la psíquica, aunque más tarde, también desaparecerá.

MÉTODOS PARA DEJARLO.

Sustitutos de la nicotina: la terapia sustitutiva se basa en la toma de nicotina pero sin el resto de sustancias tóxicas y por una vía distinta al tabaco: chicles, parches o aerosoles de nicotina. Si se combina con apoyo psicológico, las posibilidades de éxito son muy elevadas.

¿Cómo funciona? Esta técnica consiste en suministrar al organismo dosis pequeñas y continuadas de nicotina hasta deshacerse del tabaco. Parches y chicles son los métodos más usados. Los chicles se venden en la farmacia sin necesidad de receta; cuando se mastican se libera la nicotina al torrente sanguíneo, pero la absorción es más lenta que al fumar. Los parches liberan nicotina de manera sostenida, reduciendo mucho los efectos del síndrome de abstinencia.

¿Cuánto cuesta? La terapia con parches de nicotina le costará unos 70 € al mes. **Más información:** Sociedad Española de Especialistas en Tabaquismo, www.sedet.es

Tratamiento con fármacos: el apoyo farmacológico triplica las posibilidades de éxito para abandonar el tabaco, pero los medicamentos deben ser prescritos por un médico.

¿Cómo funciona? El fármaco más empleado es el bupropión, que se comercializa en farmacias con el nombre de Quomen o Zyntabac y actúa sobre el paciente produciendo efectos similares a los de la nicotina. Se toma en comprimidos que actúan directamente sobre la parte del cerebro que controla la adicción a la nicotina, eliminando los efectos del síndrome de abstinencia.

Durante la primera semana se puede seguir fumando, lo que lo hace más fácil y evita engordar. Las posibilidades de éxito son mayores que las de la terapia sustitutiva.

Cuánto cuesta: unos 80 € cada caja. Con una es suficiente.

Terapia en grupo: Se trata de informar y enseñar a vivir sin tabaco: fácil, eficaz y gratuito.

¿En qué consiste? Simplemente, en informar al fumador sobre los daños que produce el tabaco en el organismo y de los beneficios que supone dejarlo. Después, los psicólogos enseñan a vivir sin fumar y a realizar técnicas de relajación.

¿Cuánto cuesta? Es gratuito. Sólo hay que dejar un depósito de 60 € que te devuelven al acabar el programa.

Más información: Infocáncer, 900.10.00.36.

Tratamiento con acupuntura: esta técnica milenaria y natural se está empleando con éxito en el tratamiento del tabaquismo y otros problemas como la ansiedad o el estrés.

¿Cómo funciona? Consiste en colocar pequeñas agujas esterilizadas en aquellos puntos del cuerpo conectados con la parte del cerebro responsable de la adicción al tabaco, la ansiedad, el insomnio y otros síntomas del síndrome de abstinencia. Desde la primera visita, fumar produce mareos y náuseas. Las sesiones duran alrededor de media hora y el tratamiento depende de cada persona.

¿Cuánto cuesta? Entre 250 y 375 € cada sesión.

Más información: Sociedad Española de Acupuntura, 932.68.29.64.

De forma natural a base de infusiones: una sustancia empleada por la medicina tradicional china, la planta Pueraria, es la base de un método natural para dejar de fumar. Está indicada para atacar distintas formas de dependencia, entre ellas el tabaquismo.

¿Cómo funciona? Se presenta en sobres preparados para ser diluidos preferentemente en agua caliente para una mejor disolución. Se recomienda tomar de uno a tres sobres diariamente, según el grado de dependencia al tabaco, una hora antes o después de las comidas. Sus ingredientes son Pueraria Lobata Radix, magnesio y regaliz. La duración media del tratamiento es de catorce días. Como terapia de seguimiento se aconseja el empleo de Nico-Clar Cápsulas.

¿Cuánto cuesta? La caja de 20 sobres, unos 19 €. El bote de 90 cápsulas, unos 16 €.

Más información: este producto se comercializa en farmacias, tiendas dietéticas y herbolarios.

Centros de ayuda

En Infolínea Unidad de Tabaquismo ofrecen ayuda, a través del teléfono, a todas aquellas personas que quieran dejar de fumar. Además, también dan información para prevenir la adicción al tabaco y dudas legales.

La Asociación Española Contra el Cáncer dispone de un servicio de asesoramiento y ayuda para dejar de fumar mediante correo electrónico atendido por psicólogos y médicos: dejardefumar@aecc.es. También tienen un programa terapéutico con apoyo de profesionales. Los cursos se desarrollan en 46 provincias. Para más información, llamar al teléfono gratuito 900.10.00.36.

Natalia Covés Lizán

Origen del café

UN EXÓTICO SABOR JAMAICANO EN EL CORNER TIERRAS DEL CAFÉ **XAYMACA, LA ISLA DE LAS FUENTES**

El Caribe tiene la mala costumbre de ofrecer a los ciudadanos del mundo infinidad de maravillas. Todos hemos oído, leído o visto –ya sea en directo o por medio de las nuevas tecnologías– la belleza de sus playas, la exquisitez de su clima y la alegría de sus gentes. Y es que nuestro planeta sólo se encarga de ofrecernos hermosura.

En el inmenso horizonte azul del Atlántico, un islote de unos doscientos cuarenta kilómetros de ancho por ochenta de largo esconde una de las bebidas más codiciadas y deseadas del mundo: el café jamaicano o Blue Mountain. Jamaica, tierra donde sólo un 14% de su territorio es cultivable, tiene la capacidad de ver crecer uno de los cafés más deliciosos que hay a nivel internacional.

Jamaica, y sus Montañas Azules

La mineralogía es abundante y rica en tierras jamaicanas, ello convierte a este territorio en uno de los lugares más ricos en exportación de bauxita –de la que se extrae el aluminio–, yeso, plomo, sal y piedras calizas–. Nos encontramos, pues, ante uno de los yacimientos más importantes del mundo. Pero además de sus balsámicas playas, su productiva y abundante producción de minerales y su ambiente jovial y divertido, de esta isla destaca, sobre todo, su formación montañosa. Las Montañas Azules recorren la isla de este a oeste y son tan queridas por los jamaicanos y tan admiradas por los turistas que han sido las indicadas para bautizar su producto de exportación más conocido internacionalmente: el café. El Blue Mountain recibe su nombre de este macizo de dos mil doscientos cincuenta y siete metros de altura y tiene, como principales características, un sabor ligeramente ácido y llamativo aroma afrutado.

Blue Mountain en Tierras del Café

El cafeto llegó a Jamaica de la mano de los ingleses hacia 1730, donde se multiplicó y llegó a propagarse a otros lugares caribeños como Cuba, Méjico o Costa Rica. Hoy día puede ser considerado como uno de los principales produc-

tos de exportación del país al repartir por el mundo la friolera de más de treinta mil sacos anuales.

Ese afán que tiene la empresa de los Hermanos Jurado por acercarnos el aroma, cuerpo, acidez y sabor de los mejores cafés del mundo, ha llevado a que este deleite para los paladares más exigentes entre a formar parte del Corner Tierras de Café. Y es que este café 100% arábigo cumple todos los requisitos de calidad impuestos por Jurado para ofrecer a sus clientes.

Si se han quedado con las ganas de degustar un delicioso Blue Mountain de Xaymaca –como así denominan las tribus nativas a la isla jamaicana–, sólo tienen que acercarse a uno de los muchos Corner que Jurado tiene distribuidos por España y disfrutar de este delicioso café.

Gema Bustos Ramírez



LÍNEA HOSTELERÍA
RESTAURANTES
CAFETERÍAS
FAST-FOOD
PUB - DISCOTECAS
HELADERÍAS
PANADERÍAS
PASTELERÍAS
HOTELES
CAMPINGS

Software Soluciones
Formación | Mantenimiento | Hardware | Asesoría

Sólo trabajamos con los mejores ingredientes

MICRO K INFORMATICA
C/ San Román, 15
03005 - Alicante
www.mikmk.com
Tfno: 965 92 74 74 Fax: 965 92 74 77

SABOR A CAFÉ

Sabor a café lleva visitando sus establecimientos dos años. Veinticuatro números en los que hemos reflejado en decenas de historias sus experiencias como profesionales de la hostelería. En este tiempo la revista ha evolucionado. Por estas hojas han pasado muchos redactores que han hecho posible que cada mes tengan un nuevo ejemplar en su local. Ha llegado el momento de contarles cómo trabajamos en la revista.

Todos los meses nos reunimos los redactores con un responsable de la empresa para decidir los contenidos del número siguiente. Siempre dejamos un espacio privilegiado para los encuentros que tenemos con los clientes de Jurado, con ustedes. Es entonces cuando planificamos los viajes que tenemos que hacer para llevar a cabo las entrevistas pertinentes.

De viaje por cafeterías y bares

Gracias a Jurado los redactores tenemos la posibilidad de conocer rincones hasta ahora desconocidos para nosotros. Murcia, Albacete, Valencia, Alicante y Castellón son nuestros destinos. Alegría murciana, cordialidad albaceteña, arte valenciano, finura alicantina y simpatía castellanense. Así podríamos definir a las personas que nos han recibido en cada uno de estos emplazamientos. Para ir a estos lugares nos juntamos dos redactores. Cada una de nuestras salidas la aprovechamos para hablar con varios clientes de la zona. Es muy gratificante comprobar cómo los dueños de las cafeterías nos reciben con los brazos abiertos. Una amplia sonrisa nos espera siempre detrás de la barra.

Grabadora, papel, bolígrafo y muchas ganas de escuchar son las armas que utilizamos para sacar lo mejor de los clientes. Los nervios suelen hacer acto de presencia en algunos entrevistados, pero pronto se disipan porque a los pocos minutos lo que empezó como una entrevista se convierte en una conversación fluida.

Uno de los instantes más difíciles es el momento de hacer la foto. En ocasiones tenemos que hacer verdaderos esfuerzos para que quieran posar. Pero al final siempre salen con la mejor de las sonrisas. Aunque también hay ocasiones en las que parece un retrato de familia, pues quieren salir todos los camareros del restaurante o bar.

Redacción e impresión

Una vez realizadas las entrevistas y hechas las pertinentes fotos queda la laboriosa tarea de dar forma a toda una conversación. Parece la parte más sencilla, pero les puedo asegurar que no es así. En ocasiones tenemos que hacer frente a grabaciones de más de una hora. El tiempo pasa muy rápido cuando una conversación es amena y divertida, pero transcribir este coloquio es arduo y complicado. Pero es muy gratificante ver cómo ustedes quedan tan satisfechos con el resultado final. Una vez terminados los textos, lo mandamos a corregir, maquetar e imprimir.

Todos los meses se nos presenta un nuevo reto: conseguir que esta publicación sea de su agrado y que queden satisfechos con el resultado final. Les aseguramos que ponemos todo nuestro empeño para que así sea, para que en cada número la revista tenga más sabor que nunca.

Joaquín Hernández Castillo

EXPOBAR

CREM APARATOS CAFEXPRES, S.L.
 Fabrica de Máquinas de café
 C/ Comerç nº 4 - Pol. Ind. Alcodar
 46700 Gandia - Valencia - España
 Tel. + 34 962878875 - Fax: +34 962878839
 Web: <http://www.crem.es>
 E-mail: crem@crem.es

ESTAMOS PRESENTES EN MÁS DE 70 PAÍSES



SABOR A CAFÉ

7 NEWSLETTER 7

