

El día después

La cena de Navidad es para las empresas una forma de conocer mejor a sus empleados, de fomentar las relaciones y de aumentar el sentimiento de grupo

Con unas sencillas normas es posible superar con nota este evento y volver a la oficina al día siguiente con la cabeza bien alta

***Derby Hotels Collection* propone el marco más adecuado y *Qué me pongo* unos consejos de protocolo e imagen para estas ocasiones**

Se trata de una cita ineludible, las empresas suelen organizar las cenas de Navidad con sus empleados durante las primeras semanas de diciembre. El formato y el número de invitados puede variar según el tipo de compañía pero, a pesar de la situación económica global, casi todas las empresas intentan reunir a su equipo para celebrar las Fiestas. Una costumbre que en muchos casos suele consistir en una cena, un momento para conocerse mejor en un ambiente distinto.

Derby Hotels Collection (DHC) ofrece en sus hoteles de Madrid, Barcelona, Londres y París, salones y restaurantes donde reunirse. Desde cenas de 10 personas hasta grupos de 150 con menús especiales para estas ocasiones. La elección del espacio es ya una declaración de intenciones por parte de la empresa: un ambiente más clásico y formal en el Claris de Barcelona o en el Villa Real de Madrid o más moderno en el barcelonés Granados 83 o en el madrileño Hotel Urban.



Hotel Urban

Los expertos de Derby Hotels Collection conocen perfectamente las necesidades de este tipo de eventos: desde el dj o la música en directo hasta montajes más elaborados para actuaciones o discursos. Pero la tendencia actual es organizar un encuentro distendido, con un aperitivo de pie en un espacio como la terraza del hotel o en la propia sala y una cena sentados. "No se llevan los banquetes demasiado ostentosos. Actualmente lo que todo el mundo pide es personalización" según Anna Pons Directora Comercial y de Marketing de DHC. Así, las langostas, el foie y el caviar han cedido protagonismo a platos elaborados y de calidad. En el Hotel Granados 83 de Barcelona, por ejemplo, las empresas pueden elegir entre dos menús que proponen platos como el gigante de ricota y verduras con salsa de gorgonzola y jamón ibérico, el entrecote de buey al cabrales con *echalottes* y patatitas glasé o el solomillo de ternera con múrgulas a la crema. Menús exquisitos pero lejos de antiguas celebraciones demasiado barrocas. Así en DHC encontramos menús que oscilan entre los 60 y los 100€ por persona.

Hacerlo bien desde el principio

Desde que nos invitan hasta el día siguiente a la cena de Navidad debemos tener siempre presente que se trata de un evento de empresa. Por muy distendido que sea el ambiente, nunca hay que olvidar que al día siguiente tendremos que volver a la oficina y mantener nuestras relaciones laborales intactas. El mejor consejo para Montse Guals, Directora de la asesoría de imagen *Qué me pongo* es "huir de los excesos, en todos los aspectos". Empezando por la confirmación de la asistencia y pasando por la elección del vestuario; sin dejarse guiar por la propia iniciativa: nos aseguraremos del *dress code*, de si la invitación es con acompañante y preguntaremos cualquier duda a la persona que nos haya invitado. "Está bien saber si el resto de invitados van acompañados o no, por ejemplo; aunque, ante la duda, mejor abstenerse" apunta Montse Guals.

¿Qué me pongo?

Es evidente que, a la hora de elegir la ropa para el evento tendremos en cuenta el tipo de empresa (según el sector el *look* puede cambiar mucho) y el lugar de la cita. Montse Guals nos aconseja no complicarnos: "no es necesario hacer una gran inversión en el vestuario. Para ellas aconsejo pasar por la peluquería, con un buen maquillaje y un modelo sencillo seguro que aciertan. El negro es, sin duda, el color ganador. Los hombres lo tienen aún más fácil: traje y corbata". Sólo nos permitiremos algún toque diferenciador si estamos seguros de saberlo llevar y que encaje con nuestro entorno: los más modernos pueden usar corbatas finas o prescindir de ellas, por ejemplo. Los complementos son también un detalle clave: los zapatos y las joyas. Evitar siempre y a toda costa el efecto *árbol de Navidad* y los escotes demasiado pronunciados."

Durante la cena

No nos olvidaremos de saludar a nuestra llegada a la persona que nos ha invitado. Es un buen momento para conocer directivos u otros miembros de la empresa, sobre todo en grandes compañías. De todas formas, según la Directora de *quémepongo* es importante no forzar la situación, esperar a que alguien nos presente y no introducirnos directamente. Las cenas de Navidad no son un buen momento para hablar de trabajo y también debemos evitar hablar sobre temas demasiado íntimos. Suele producirse un ambiente de “falsa confianza” que puede prestarse a confidencias de las que, muy probablemente, nos arrepentiremos al día siguiente. Un detalle importante que no debemos olvidarnos: no usar el móvil durante la cena y evitar las fotos, sobre todo mientras estamos comiendo.

Según los expertos de Derby Hotels Collection, el formato de la cena varía según el número de invitados: Desde una mesa presidencial para grupos no muy numerosos (hasta 45 comensales), hasta un formato de varias mesas de 10 a 15 personas, por ejemplo. Suele predeterminarse dónde se sentará cada invitado. “Es importantísimo respetar la distribución en las mesas y nunca nos levantaremos durante la cena a hablar con los miembros de otra mesa” señala Montse Guals.



*Sala Garden en
La Terraza del Claris*

Discreción y elegancia hasta el final

“No nos levantaremos de la mesa hasta que lo haga el anfitrión. La cena no ha terminado hasta después del postre y el café. Si tras la cena hay música, bailaremos si nos apetece pero con discreción” según Guals. En el caso de que sea otro compañero o incluso nuestro jefe quien pierda la compostura “lo correcto es no hacer comentarios y evitar siempre los corrillos”.

Importante no olvidarse de despedirse cuando abandonamos la fiesta, siempre a la persona que nos ha invitado. También es un buen detalle de protocolo enviar al día siguiente un mensaje de agradecimiento a quien corresponda.

“Este tipo de reuniones no suelen alargarse más allá de las doce o una de la madrugada.” explica Anna Pons de DHC. En la mayoría de casos se celebran en jueves o viernes, ello condiciona también el horario. El último consejo de Montse Guals es “intentar no irse el primero pero tampoco el último”.

Acerca de Derby Hotels Collection



derbyhotels.com
@Derby_Hotels

Fundada en 1968, Derby Hotels Collection es una de las empresas hoteleras de mayor prestigio en nuestro país. Sus hoteles son únicos y originales, espacios en los que convive el arte, la cultura y el lujo. Así, cada uno de sus establecimientos acoge en su interior una singular colección de obras de arte antiguo o contemporáneo. Cada uno es distinto e irrepetible, una experiencia nueva y sorprendente. Actualmente la compañía cuenta con 21 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París.

Apasionado por los hoteles, el arte, la cultura y Barcelona, Jordi Clos es el Presidente de Derby Hotels Collection y Joaquim Clos Director General de la cadena. El sello y la identidad de la familia Clos está presente en todos los rincones de sus hoteles y apartamentos.

Acerca de Qué me pongo

Con más de 10 años de experiencia Qué me pongo? Es una empresa referente en asesoría de imagen. Ofrece servicios exclusivos para particulares y para empresas. Qué me pongo? Cuenta con una extensa cartera de servicios y talleres, cursos y seminarios formativos que son toda una referencia en el sector. En este sentido firma varios libros de referencia en el mundo de la asesoría de imagen.

Qué me pongo? basa su negocio en una metodología propia, innovadora y muy práctica, garantía de éxito para cada cliente ya que se adapta a cada persona o empresa. Cuenta con franquicias en toda España y colabora en diversos medios de comunicación tanto en televisión y radio como en prensa.

Para más información prensa:
DERBY HOTELS COLLECTION
T. +34 93 366 88 00
Helena Viñas hvinas@derbyhotels.com