

punto a punto

EL MEDIO DE LOS NEGOCIOS

NUEVO IMPULSO GASTRONOMICO

Planta Uno, un nuevo paseo de compras y mercado gastronómico de Mendoza, desarrolla 30 propuestas de empresarios y emprendedores locales. Se encuentra en Godoy Cruz y posee restaurantes, cafeterías y un sector de productos frescos y de almacén.

Pág. 3



osde



telecom



Soluciones IoT

- + Datos
- + Análisis
- + Optimización

Hacé más con tu negocio

Abrió Planta Uno, un nuevo mercado gastronómico de Mendoza

Planta Uno, un nuevo paseo de compras y mercado gastronómico de Mendoza, abrió sus puertas con 30 propuestas de empresarios y emprendedores locales entre los que hay reconocidas marcas, así como novedosas ofertas que darán que hablar. Se puede visitar de lunes a viernes, desde las 8 am, y sábados y domingos, desde las 9 am. Dependiendo del día, hay negocios que harán horario extendido. En pleno Godoy Cruz y a minutos de la Ciudad de Mendoza, este nuevo espacio es ideal para los amantes de la gastronomía que buscan algo novedoso y práctico. Está ubicado en un corazón de manzana, al que se puede entrar por Ceretti 444, pero también tiene ingreso por las calles Hualpa y Colón. Por las tres puertas se puede acceder al estacionamiento, que tiene capacidad para 300 autos.

Quienes visiten el espacio, encontrarán restaurantes, cafés, un bar, una vinoteca, un supermercado y un sector dedicado a los productos frescos y de almacén. Los restaurantes de Planta Uno son: Pizzería Popular; Burger Bar & Café (BBC); Arabian Shawarma; Panko Sushi; Vigil Wine Club y Criolla (una parrilla tradicional que además propone platitos para compartir). El bar de cerveza artesanal y coctelería Ground también tendrá un local, así como las cafeterías Bröd y Shelby, y la heladería Innamorato. En tanto que Alma Pasta (La Cuyanita) y Planeta Chipá ofrecerán sus productos para llevar o consumir en el momento, en uno de los 460 lugares comunes para sentarse.

En la zona de mercado, las marcas que ofrecen productos frescos y de almacén son: Lagus; La Embajada Carnes; La Salamanca Fiambres; una verdulería; Laur; Entre Dos Alfajores; New Garden Dietética; Alcaraz y Olive Gluten Free. Además, tienen su espacio Vivero Lunta; Anabel Simionato Cerámicas; Sabatié Salón de Belleza y Mercantil Andina.

Planta Uno está emplazado en un predio de 27.000 metros cuadrados, en el que supieron funcionar los Talleres Metalúrgicos Pescarmona en los años 40. Hoy, la tercera generación de la familia imprime su impronta al refuncionalizarlo y convertirlo en un paseo moderno enfocado en la gastronomía.



“Hace tiempo, veníamos pensando en cómo darle nueva vida a este predio, que contiene tanta historia. Tomamos la decisión de convertirlo en un lugar de encuentro. Esperamos que Planta Uno se convierta en parte de la agenda de mendocinos y turistas, y que los invite a volver una y otra vez”, explica Sofía Pescarmona, quien está al frente del proyecto familiar. Como parte del mercado, hay dos puestos que proponen conceptos novedosos: Mendocina Cocina, donde la idea es que un chef pueda alquilar una cocina y ofrecer una propuesta itinerante, y Vida Mendocina, que solo venderá productos mendocinos, elaborados por diseñadores y artistas de la provincia.

En septiembre, además, inaugura Chipirón, un restaurante de mar de Francisco Rosat, quien también está al frente del famoso “Lo de Fran”, en Mar del Plata. Asimismo, la próxima etapa del lugar incluye un co-working con espacio para unos 70 puestos de trabajo con entrada por calle Ceretti.

Instagram: @plantaunomercado

Desayuno de Trabajo de LinkUp: Los desafíos de las Pymes y su Capital Humano

Por LinkUp

El martes 13 de junio compartimos un Desayuno de Trabajo con responsables de las áreas de Capital Humano de varias empresas mendocinas. A pesar del frío, la convocatoria fue todo un éxito. Apenas empezada la mañana, los casi 20 invitados y el equipo de LinkUp iniciamos un evento distendido y enfocado en conectar con la realidad de las organizaciones y las personas que las componen.

Estamos muy agradecidos a los participantes, no sólo por acompañarnos, sino también por el interés demostrado durante toda la actividad y sus valiosos aportes. Para asegurar la relevancia de los temas a tratar, utilizamos una herramienta digital interactiva para consultarles cuáles eran los principales desafíos de las Pymes y su Capital Humano. El resultado fue el siguiente:



Fue una conversación animada, comprometida y cargada de experiencias, que permitió llegar a conclusiones de gran valor para los asistentes y para el equipo de trabajo de LinkUp:

- Necesidad de políticas de bienestar que tomen en cuenta las nuevas premisas del mundo del trabajo: ma-

yor flexibilidad, cuidado de la salud física y emocional, sentido e importancia que tiene el trabajo de cada miembro de la organización

- Importancia del desarrollo de competencias de liderazgo en los mandos superiores y medios
- El verdadero rol del área de Capital Humano como socio estratégico de propietarios y directivos de la empresa.
- La implementación profesional y sistemática de los procesos y herramientas para la gestión de personas, incluyendo indicadores que permitan medir su eficacia.
- La indispensable convicción y responsabilidad de los líderes para comprometerse con el aprendizaje y el cambio.
- La relevancia del propósito y una cultura definida y compartida, para alinear a los equipos con la estrategia diseñada para alcanzar resultados.

Algunas citas recogidas durante el encuentro

“Ninguno de nosotros nació sabiendo cómo se lidera, cómo se toman decisiones, cómo se conduce un equipo de personas, cómo lidiar con las propias características personales. Algunos pueden tener más carisma que otros y, seguramente, todos sabemos cómo “hacer la tarea” porque eso nos enseñan en las carreras profesionales y técnicas. Pero las habilidades intrapersonales, interpersonales y de liderazgo se aprenden, se entrenan, se re-aprenden y se re-entrenan según vaya necesitando la organización, que cambia constantemente al ritmo de la humanidad”.

Eliana Guiñazú – Socia Directora de LinkUp

“Es necesario definir cuál es el nivel de jerarquía funcional que tiene el responsable de Capital Humano dentro de la empresa, para que su rol agregue el valor que tienen sus conocimientos y vocación por las personas. Pasar de liquidar sueldos a ser socio estratégico, es una decisión que quien dirige la empresa debe tomar para luego respetar y actuar en consecuencia”

Fernando Podestá – Socio Director de LinkUp

Web Site: www.linkupgroup.com.ar

LinkedIn: LinkUp LATAM

Instagram: @linkup.conecta

Facebook: LinkUp



Lisicki Litvin
& Asociados

Más de 34 años de experiencia
En la prestación de Servicios Profesionales



Impuestos



Auditoría



Consultoría



Servicios Legales

MENDOZA

Ruta Panamericana, Chacras Park - Edificio Ceibo, Piso 5 Of. 502, (5507) | (+54) 261 5244806/7

BUENOS AIRES

25 de Mayo 555,
Piso 13, (1002ABK)

(+54) 11 48916800
(+54) 11 43133035

ZONA NORTE (GBA)

Dr. Luis García 695,
Piso 8, Tigre, (B1648AEC)

(+54) 11 48916800

CORRIENTES

9 de Julio 1272,
Piso 8, (W3400AYV)

(+54) 379 4432266

ROSARIO

Madres de Plaza de Mayo 3020,
Piso 5, Torre Nordlink, (S2013SW)

(+54) 341 4461795

SALTA

Alianza c/Estudio Campastro
España 77, (A4400ANA)

(+54) 387 4312312

SAN LUIS (Corresponsal)

Pasaje Salta 1372,
(C5700)

(+54) 266 15 4363956

RIO NEGRO -VACA MUERTA-

Alianza c/Estudio Rizza
Villegas 780, Cipolletti, (R8324KUP)

(+54) 299 4774000

ASUNCIÓN -PARAGUAY-

Av. Aviadores del Chaco 2050,
Piso 8, Asunción, (1816)

(+54) 11 48916800

CÓRDOBA

Humberto Primo 650, Piso 15, Of. 1501, Torre Capitalinas, (X5000FAN)

(+54) 341 4468300 / 341 4461795

De Pablo en AEM: “Tenemos un gobierno absolutamente debilitado”

Ante un auditorio de alrededor de 200 personas, y en el marco de su charla “Política y Economía, de aquí en más”, Juan Carlos De Pablo abordó los principales temas que están hoy en la mente de los argentinos. “¿Cómo andan las cosas y qué es lo que va a pasar? Esta es la pregunta que, invariablemente, les interesa a los asistentes a mis conferencias, y por consiguiente es el interrogante principal que voy a contestar esta tarde”, arrancó diciendo el economista ante empresarios, personas de negocios, ejecutivos de empresas y público interesado en la temática. Y, con ese interrogante como punto de partida, analizó el contexto político y económico actual de nuestro país, y el escenario internacional, sin dejar de lado posibles pronósticos de cara a los próximos meses.

Al finalizar su conferencia, que incluyó un bloque de preguntas de los presentes y el debate correspondiente, AEM tuvo una charla más íntima con De Pablo.

- “Tenemos un gobierno absolutamente debilitado; y hacer política económica cuando el gobierno está debilitado es muy difícil”, afirmó De Pablo como parte de su lectura sobre la realidad política y económica del momento. Y continuó diciendo, “hay que tomar decisiones en base a esto que tenemos; y esperemos que no haya ningún sobresalto, porque implicaría entregar de manera anticipada el poder”.
- “Para el próximo gobierno hay altas chances de que gane la oposición; y veremos entonces qué condiciones tiene quien gane, cuántos votos obtuvo, cómo juegan los aliados, entre otros aspectos.”
- “En el centro de la política económica hay que poner la cuestión fiscal, porque si no arreglás la cuestión fiscal todo lo demás es un adorno; y nadie va a creer que esto va hacia algún lado”.



- “Es una incógnita cuánto podés hacer y cuánto no podés hacer por razones técnicas, políticas, de los derechos adquiridos y cuestiones por el estilo; de modo que es ahí donde los equipos económicos que están trabajando para los próximos candidatos deberían poner hoy el acento”.
- Cuando llegó el momento de evaluar los discursos que forman parte de la contienda política actual, De Pablo manifestó no escucharlos demasiado, y sobre los relacionados con la economía, afirmó: “Algunos son barbaridades, que poco tienen que ver con la historia y con las instituciones de nuestro país”.
- Y siguió con lo que él considera clave en el escenario que se viene: “No se trata simplemente de yuxtaponer (medidas), sino que hay que hacer una combinación, sobre todo ver qué hacer con los conflictos, porque los conflictos es lo que genera la necesidad de plantear prioridades; qué va primero, qué va después, qué va más, qué va menos. Sin dudas un gran desafío”.
- “Yo vivo en Argentina, he decidido vivir acá en Argentina, toda mi familia vive en Argentina... Por filosofía, nunca me ilusiono, así que tampoco me desilusiono... Vivo la vida como viene”, concluyó.

STAFF

Punto a Punto

Montevideo 251, 2° piso
(5500) Mendoza

Presidente

Agustín de la Reta

Director General

Adolfo de la Reta
adolfo@pap.com.ar

Director Periodístico

Mauricio Llaver
mllaver@pap.com.ar

Directora de Eventos

Rosana Moretta

Jefe Comercial

Néstor Nardella
nnardella@pap.com.ar

Redacción

Carlos Lagos
clagos@pap.com.ar

Delfina Aloisio

daloisio@pap.com.ar

Área Comercial

Laura Puy
lpuy@pap.com.ar

Arte y Maquetación

Fabián Molino

Administración

Analia Biondo
abiondo@pap.com.ar

Se prohíbe la reproducción total o parcial del material de **Punto a Punto** sin citar fuente. Registro de la Propiedad Intelectual N° 186705.

COLECCION INVIERNO

www.cordobaturismo.gov.ar
experiencias.cordoba.tur.ar

   
@turismocba



CORDOBA



Qué medio año que nos queda (y cuántas cosas se hacen en Mendoza)



Por **Mauricio Llaver** / Director periodístico de **Punto a Punto**

Elecciones: río revuelto y a tener paciencia / El Sarmiento que desmiente a los demagogos de la promesa fácil / Cosas que se hacen en Mendoza (Extra Large): Planta Uno ya está en marcha; Los Pumas vs All Blacks: movida de empresas e imagen internacional; los Vigil siguen tirando del carro: Cultivos Andinos; los Zuccardi siguen tirando del carro: Maido y Crizia en Mendoza/ Encuesta gastronómica de AEHGA y Emetur: cómo dar una mano para mejorar / Tuit de la semana: Andrés Calamaro y los rockeros en decadencia (progres, obviamente) / Y un vino, por supuesto.

QUÉ MEDIO AÑO QUE NOS QUEDA. Con las elecciones cada vez más cerca, el río está más revuelto que nunca y la incertidumbre es cada vez mayor. Ya ni siquiera podemos contar con que irá a votar una cantidad razonable de argentinos, a lo que se agrega la incertidumbre económica de todos los días y la incertidumbre política de todas las horas (estamos siempre a tiro de una nueva declaración de que nos deje con la boca abierta). Ninguna encuesta puede ser confiable en ese contexto, porque además todo corre a la velocidad de la era digital. Es como si hasta las fotos se fueran modificando permanentemente. Así que paciencia, señores y señoras, que queda todo un medio año por delante y con los partidos de verdad por jugarse a partir de las PASO del 13 de agosto.

LA LECCIÓN (UNA MÁS) DE SARMIENTO. Esta semana estuve en el mausoleo de Domingo Faustino Sarmiento, en el cementerio de La Recoleta, y sentí una emoción profunda. Soy sarmientino desde que descubrí su dimensión gigantesca con el libro "Sarmiento entre dos fuegos, entre la montonera y la oligarquía", del poeta e historiador catamarqueño Luis Franco. Ahora que viene una temporada de promesas sobre "hacer lo que la gente quiere", con terreno fértil para los que proponen soluciones fáciles a problemas difícilísimos, me acordé de algunos conceptos de Sarmiento ante el Congreso de la Nación en 1873: "No debéis olvidar que en materia de educación se invierten las le-

yes económicas, solicitándola más los que la tienen y estiman su influencia, y siendo omisos en procurársela los que más la necesitan (...) La educación es el único rubro de la vida humana en el que no se aplica la ley económica de la oferta y la demanda, pues quien tiene hambre pide comida y quien se enferma pide salud, pero quien es ignorante no pide educación (...) La acción del Estado debe, pues, ejercerse en proporción de la necesidad y no de la demanda, dándola a los más ignorantes y costeándola a los más pobres".

COSAS QUE SE HACEN EN MENDOZA (I). Esta semana abrió Planta Uno, un proyecto que imaginó Sofía Pescarmona en los viejos talleres de Impsa, en Godoy Cruz. Todavía no se hace la inauguración oficial, pero lo que importa es que ya está funcionando. Marcas que han apostado ahí: Pizzería Popular; Burger Bar & Café (BBC); Arabian Shawarma; Panko Sushi; Vigil Wine Club; Criolla Ground; Bröd; Shelby; Innamorato; Alma Pasta (La Cuyanita); Planeta Chipá; Lagus; La Embajada Carnes; La Salamanca Fiambres; Laur; Entre Dos Alfajores; New Garden Dietética; Alcaraz; Olive Gluten Free; Vivero Lunta; Anabel Simionato Cerámicas; Sabatié Salón de Belleza y Mercantil Andina. Vamossss...

COSAS QUE SE HACEN EN MENDOZA (II). El sábado que viene juegan Los Pumas en Mendoza, y nada menos que con los All Blacks. No voy a opinar ▶

+ JUEGOS
+ DIVERSIÓN
+ PREMIOS



 ARENA
MAIPU
MUCHO MÁS QUE UN CASINO

LA NEWSLETTER MÓVIL

◀ sobre el partido, porque de rugby ni siquiera me sé el reglamento. Pero desde hace unas semanas las reservas hoteleras están a full, en muchos restaurantes se frotan las manos, y puedo atestiguar que una buena cantidad de empresas de primera línea organizarán eventos importantes alrededor del encuentro. Para Mendoza es importantísimo tener un partido de ese nivel porque la transmisión internacional, más la llegada de gente del rugby de todo el mundo, reforzarán nuestra marca hacia el exterior. Una jornada así no tiene contraindicaciones. Que no decaiga.

COSAS QUE SE HACEN EN MENDOZA (III). María Sance y Alejandro Vigil son una dupla que tira del carro y no para nunca. Entre otras cosas crearon el Proyecto Labrar, que busca valorizar productos locales y evitar que los productores tengan que emigrar o abandonar su actividad. Arrancaron en febrero con un festival sobre el tomate, y este fin de semana organizan el festival Cultivos Andinos, con centro en la quinua y las papas andinas. Hay jornadas con el INTA Mendoza, feria de productores y festival gastronómico con chefs y “guardianas de cultivos andinos” de Salta, Jujuy, Bolivia, Uruguay, Perú y de nuestra misma Mendoza. Los Vigil no paran nunca.

COSAS QUE SE HACEN EN MENDOZA (IV). El viernes que viene cocinarán en Piedra Infinita (Familia Zuccardi), Matsuharu Tsumura y Gabriel Oggero. Son nada menos que los chefs de Maido (Lima) y Crizia (Buenos Aires), y harán una fusión de culturas a través de sus platos, acompañados con los vinos de Sebastián Zuccardi. Maido está sexto en el ranking de The World’s 50 Best Restaurants y ha sido primero varias veces en la lista de los de América Latina. Hace 20 años ni hubiéramos soñado con tener algo así en Mendoza, y ahora se va haciendo cada vez más común. Cuando se empiezan a naturalizar cosas excepcionales, es porque el piso va subiendo constantemente, y este evento gastronómico es una nueva muestra de cuánto nos hemos transformado en Mendoza. Por suerte también tenemos gente como los Zuccardi, que tampoco paran nunca.

ENCUESTA GASTRONÓMICA: A MEDIRNOS, QUE ASÍ SE HACEN LAS COSAS. En Mendoza tenemos buena gastronomía y buen turismo gracias a la inversión privada, a unos gobiernos que no han sido molestos con los inversores, a nuestra posición geográfica, a la Marca Mendoza forjada fundamentalmente

por el vino, y seguramente a algunos factores más. Lo importante es que estamos creciendo, y siempre es bueno medir lo que hacemos. La AEHGA (Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica y Afines de Mendoza) y el Emetur (del Ministerio de Cultura y Turismo), acaban de lanzar una encuesta para medir datos de la industria: servicios, consumo, precios, oferta, horarios, recursos humanos y medioambiente, entre otros. La encuesta permitirá afinar desde campañas publicitarias hasta dónde poner el foco en las mejoras, con la mira en los visitantes y los consumidores mendocinos. Parece simple, pero la cantidad de variables es bastante grande. Es un buen intento de hacer las cosas con seriedad, y aquí va el link para todos los que quieran participar, de forma absolutamente anónima: <https://bit.ly/EncuestaObservatorioGastronomico2023>. En unos pocos minutitos, le podemos dar una mano a un sector que nos está ayudando muchísimo a atravesar la malaria.

TUIT DE LA SEMANA: CALAMARO Y LOS ROCKEROS PROGRES. *Andrés Calamaro, músico:* “El rockero en decadencia es afín a los gobiernos progresistas que le mantienen sin trabajar. Es obvio y notorio. Un programa de radio, recitales públicos y militancia en Internet. Nadie gana nada enfrentando al poder progre”.

Y UN VINO, POR SUPUESTO. Mi amigo Roberto González no sólo es el enólogo de Nieto Senetiner sino que es capaz de invitarme a su casa y abrirme un Châteauneuf-du-Pape. Esos son amigos. Châteauneuf-du-Pape es una zona de la Côtes-du-Rhône en la que permiten plantar sólo 13 variedades, pero hay tres que predominan entre las tintas –Grenache, Syrah y Mourvedre– con las cuales se hace un corte al que denominan GSM (por las iniciales). Yo no sé cuál era la composición del Domaine Saint-Préfert 2011 que abrió Roberto, pero estaba espléndido. Y según él, se notaba muy bien la expresión del Syrah en algunos aromas y sabores mentolados, lo cual debe ser cierto, porque él sabe mucho más que yo. Pero yo por lo menos pude apreciar que el vino era especiado, y en la boca parecía una seda, y a medida que pasaba el rato se abría como en capas y era como tomar muchos vinos en un solo. El problema es que se acabó, aunque el recuerdo no se va a ir más. Cuando uno prueba esos vinos diferentes, se da cuenta de por qué las grandes regiones son precisamente grandes regiones. A veces toma siglos, pero en Mendoza vamos por buen camino.

EDIFICIO ALVEAR

TU OFICINA PREMIUM CERCA DE TODO



Edificio Alvear en Vistapueblo Ciudad emerge como uno de los polos empresariales con mayor proyección, desarrollo vitivinícola, gastronómico y turístico de la provincia. A solo 12 minutos de la capital mendocina y en pleno corazón de la Tierra Malbec, cuenta con una ubicación estratégica que facilita la conexión con los caminos del vino y las bodegas más importantes de la región.

Imaginate aquí tu empresa, tu inversión y tu vida.

 +54 9 261 637 0800

Info@vistapueblo.com.ar

San Martín 6279, Luján de Cuyo.


VISTAPUEBLO
CIUDAD

Lo que se cosechan
son las uvas,
lo que da fruto
es nuestro esfuerzo.



TRAPICHE
ARGENTINA