

"La auditoría es vital para los mercados"

MARIO ALONSO AYALA / Es presidente y fundador de Auren, firma consultora, asesora y auditora

Mario Alonso, de 46 años, censor jurado de Cuentas, licenciado en Derecho y en Ciencias Económicas y Empresariales, es presidente de Auren, que ofrece servicios avanzados, con más de 700 profesionales, capaces de aportar a la empresa el conocimiento adquirido tras muchos años de experiencia junto a miles de pymes y grandes compañías. Su principal objetivo es transmitir eficacia a empresas y organizaciones con vocación de mejora.

¿De qué instrumentos disponen hoy día los jóvenes emprendedores para desarrollar sus inquietudes?

Del conocimiento del sector y de la financiación de su proyecto.

La auditoría ¿es una profesión controvertida?

La auditoría es imprescindible para el funcionamiento de los mercados y de la actividad económica en general.

Auren, de capital sólo español, ¿sigue desarrollando su plan de expansión fuera de nuestro país?

Sí, estamos también en los primeros países europeos y latinoamericanos.

¿Su dedicación multidisciplinar no merma el logro de objetivos?

Creo que no. La vida, la sociedad y la economía, lo son.

¿Se considera un hombre orquesta?

Además de la profesión, tengo muchas actividades en el mundo de la música, la arquitectura, la medicina, el medio ambiente, etc.

¿Siente nostalgia de otros tiempos ("M T y los Solitarios")?

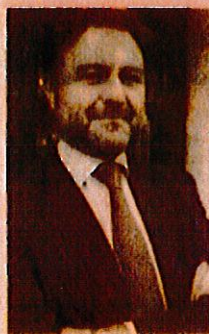
La llamada *movida* madrileña representó un momento muy especial de España, en el que la ingenuidad y las ganas de transgredir e innovar fueron la bandera.

¿Cómo encajan liderazgo y trabajo en equipo?

Un líder debe contar entre sus cualidades el saber delegar y trabajar en equipo.

¿Cumplir con un horario europeo en España no es un anacronismo?

España es uno de los países



Mario Alonso Ayala.



* PEDRALBES

Propiedad del Grupo OTER, este restaurante ofrece una cocina catalano/mediterránea que prepara su cocinero, Ángel Jánhez. Con capacidad para 150 personas, que atiende el maitre Francisco River, la decoración de la sala evoca al antiguo palacio que le da su nombre.

¿Qué hemos comido

1er plato
Brandada de bacalao, sintonía de selas
2º plato
Butifarra con morichelas, arroz marinero con carabineros
Postre:
Crema catalana, hojaldre de manzana caliente con helado de vainilla
Vino
La Vicalanda, Reserva de 2003 DO Rioja

Dirección: Basílica, 15 1º 28020 Madrid Tel: 91 555 30 27 Precio aprox: Por persona 50 euros (sin IVA) Cena domingos noche.

"España es uno de los países donde más se trabaja, pero estamos a la cola de la productividad"

del mundo en los que más horas se trabaja, pero estamos en la cola de la productividad.

¿Cómo se llevan entre auditores?

Razonablemente, pero no somos una profesión especialmente corporativista.

¿Qué importancia tiene la creatividad y la innovación en el desarrollo de su trabajo?

Mucha, tanto a la hora de plantear nuevos servicios como a la hora de dar enfoques novedosos a los servicios más tradicionales.

¿Qué volumen de negocio representan en Auren sus diferentes áreas de trabajo?

Auditoría, consultoría y asesoría están muy equilibradas. Y en crecimiento, el área de Finanzas Corporativas.

¿Cómo se establecen los tarifas?

Según el tiempo de dedicación y el grado de responsabilidad, experiencia y profesionalidad de los técnicos asignados al trabajo.

Como presidente, ¿cuáles son sus funciones?

La representación de la firma, las relaciones institucionales, la dirección general.

¿Cómo afecta la crisis a su empresa?

La vemos como una oportunidad. Se están desarrollando notablemente los servicios de reestructuración de empresas, la consultoría está atética y de mejora de procesos.

¿Es el suyo un negocio con futuro?

Sí, cada vez somos más necesarios para las empresas, porque el entorno es cada vez más complejo.

¿Se lleva trabajo a casa?

Desconecto cuando salgo de la oficina.

¿Colecciona algo?

Frases e ideas.

¿Qué está leyendo?

Ebano, de Kapuscinski.

¿Aficiones?

Además de las relacionadas con la naturaleza como ornitología, caza, pesca y náutica, la música y la lectura.

¿Hace incursiones en la cocina?

Me encanta comer y soy un completo maulín en la cocina.