



Jurídico

PROCEDIMIENTO EMITIDO POR EL IMSS QUE DENOMINA BUZÓN IMSS

[LEER MÁS](#)



Economía

LAS IMPORTACIONES DE MÉXICO LE PONEN PRESIÓN A LA INFLACIÓN

[LEER MÁS](#)



Restaurantes

7 RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN RECONOCIDOS POR GOBIERNO DE CDMX

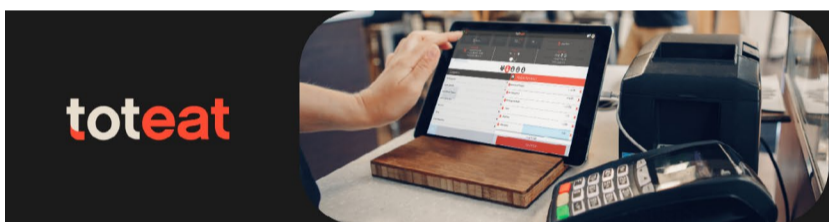
[LEER MÁS](#)



Gastronomía

LA TIERRA DE LOS CHILES EN NOGADA ES PUEBLA, ¡DESCUBRE POR QUÉ!

[LEER MÁS](#)



El software **todo-en-uno** para tu restaurante

Centraliza la operación de tu negocio, toma el control y aumenta tus ventas.

[Ver más](#)



Industria

INVENTARIOS EFICIENTES Y MENÚS INTELIGENTES: CLAVES PARA RESTAURANTES RENTABLES

[LEER MÁS](#)



Vino

ESTO ES LO QUE TE DICE LA FORMA DE UNA BOTELLA DE VINO

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

EL "PLATO HARVARD" QUE BUSCA REEMPLAZAR EL FAMOSO MENÚ DE TRES TIEMPOS

[LEER MÁS](#)



Capital Humano

EL GHOSTING DE LOS JEFES PERJUDICA A LA ORGANIZACIÓN

[LEER MÁS](#)



RENUOVA TU ESPACIO
NEW DESIGN





El Instituto Mexicano del Seguro Social a través de un procedimiento que denomina Buzón IMSS, emitió un Lineamiento que entró en vigor a partir del 6 de agosto de 2024, y que es obligatorio para todos los trabajadores derechohabientes en relación a sus trámites ante dicho Instituto.

Jurídico



**Buzón
IMSS**

PROCEDIMIENTO EMITIDO POR EL IMSS QUE DENOMINA BUZÓN IMSS

Conforme a la Disposición Buzón IMSS todos los servicios serán digitales y la fecha límite para su activación es el primero de febrero del año 2025.

Para activar el Buzón IMSS, es necesario cumplir con los siguientes requisitos:

Ingresar a la página (www.imss.gob.mx/buzonimss) con tu e.firma del SAT vigente; registrar y validar sus medios de contacto (al menos 1 correo electrónico y 1 número celular) y con eso quedará habilitado.

Terminado el proceso de activación, los derechohabientes podrán hacer trámites de manera digital y notificaciones en materia de incorporación, recaudación y fiscalización.

Es importante señalar que, en el caso de los patrones, el Buzón IMSS fungirá como forma adicional para realizar trámites laborales ante el Instituto Mexicano del Seguro Social.

En relación a cualquier duda o pregunta respecto del Buzón IMSS, se puede consultar en la página oficial del “Buzón IMSS” (<https://www.imss.gob.mx/buzonimss>).

La finalidad del Buzón IMSS es facilitar todos los trámites administrativos a través de este sistema de comunicación sobre documentos digitales.

De igual forma, los derechohabientes podrán enterarse de promociones, solicitudes, avisos o incluso recordatorios referentes al Seguro Social, así como realizar consultas sobre su situación fiscal y administrativa ante el Instituto.

Es necesario que los patrones den a conocer a sus trabajadores esta disposición para su cumplimiento y efectos.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Las frutas, verduras y hortalizas, así como los lácteos y cierto tipo de cereales que se compran en el exterior se verían impactados por el tipo de cambio.

México sigue importando más de lo que exporta. Al primer semestre del año, el déficit comercial se ubicó en 5,497 millones de dólares, monto relevante, porque ante un peso que se deprecia frente al dólar las compras en el exterior se ven afectadas.

Ramses Pech, analista de energía y economía de Cariva y Asociados-León & Pech, señala que hay un escenario complicado para los próximos meses y para la administración de Claudia Sheinbaum, pues se espera un dólar más caro, con un promedio de 20 pesos y esto significa una inflación más alta.

Economía

LAS IMPORTACIONES DE MÉXICO LE PONEN PRESIÓN A LA INFLACIÓN

Con una moneda mexicana más fuerte, las importaciones de alimentos, petroleras y bienes de consumo se abaratan, lo cual ayuda a reducir las presiones inflacionarias. No obstante, analistas ven lejano que el peso vuelva a fortalecerse frente al dólar, luego de la sacudida con el “lunes negro”, el pasado 5 de agosto, lo que representa una presión para el alza de precios.

Hasta ahora, lo que más preocupa es la inflación de los alimentos, la cual se ubicó en 7.98% anual en julio, por arriba de la inflación general de 5.57%.

Ignacio Martínez Cortés, Coordinador Laboratorio de Análisis en Comercio, Economía y Negocios (Lacen) de la UNAM, dice que en las importaciones de consumo inmediato que son alimentos frescos y procesados es donde puede impactar a la inflación.





Las frutas, verduras y hortalizas, así como los lácteos y cierto tipo de cereales que se compran en el exterior se verían impactados por el tipo de cambio, y esto afectaría más a las familias con ingresos por arriba de los cuatro salarios mínimos.

Martínez Cortés refiere que, además de las importaciones de consumo inmediato, están los componentes, los bienes de capital y de uso intermedios, los cuales no tienen un impacto mayor en la inflación.

México importa cada vez más productos agroalimentarios, principalmente desde Estados Unidos, para satisfacer su consumo nacional como es el caso de la carne de puerco, el pollo y el maíz.

La carne de puerco registra un incremento real de 7% en el valor de las importaciones en el primer semestre del año, esto en comparación con el mismo periodo de 2023, de acuerdo con datos de Banxico. Mientras que el valor de las importaciones de la carne de ave y despojos, donde entra el pollo, ha crecido 2% en el periodo referido.

Juan Carlos Anaya, director general de Grupo Consultor de Mercados Agrícolas, explicó que también existe una presión para la inflación en el corto plazo por el precio de las hortalizas, cuya producción se vio afectada por el tema del clima extremo: sequía y lluvia en exceso. Además de incrementos en los precios del limón a causa de los paros de productores, como protesta por el cobro del derecho de piso por parte del crimen organizado.

No obstante, para el cierre de año se espera que al haber una mayor oferta de productos agrícolas por la temporada, los precios disminuyan.

Destacó que la apreciación del dólar frente al peso, también hace más competitivas las

exportaciones mexicanas, pues son compradas por más pesos por dólar.

Combustibles al alza

Dentro del rubro de los energéticos, Pech apunta que ya se está viendo un impacto del alza de los precios de las gasolinas en la inflación, y si llega a registrarse un descontrol por cuestiones geopolíticas que no permitan contener los precios o bajarlos, va ser muy complicado que la canasta básica se pueda mantener asequible, y en 2025 será difícil tener un ajuste salarial que mitigue precios tan altos.

“La paridad peso-dólar ha tenido un impacto muy grande aquí en México, y ha presionado al alza el precio de las gasolinas. En el entendido de que México importa un volumen importante de gasolinas para abastecer el mercado interno, desde luego que tiene un impacto en los precios del mercado nacional”, consideró Arturo Carranza, director de Proyectos de Energía en Akza Advisors.

Martínez Cortés coincide que también la parte de gasolinas y diésel será un factor para tomar en cuenta, pues gran parte de lo que se consume en el país son importaciones, entonces el tipo de cambio en este rubro impacta de manera inmediata.

En México, las ventas internas de gasolinas y diésel promedian los 926,800 barriles diarios de enero a junio de este año, y la producción interna de Pemex es de 479,700 barriles diarios, es decir que la mitad se tiene que importar.

Carranza explicó que el precio del diésel tiene una incidencia en los precios, pues es el combustible que es mayormente utilizado para la transportación de bienes de consumo, y también de personas.

FUENTE: Expansión

INICIO



Para tener más

AGUA



atrapa la lluvia
y reutilízala.



#HoySí
la cuidamos **TODOS.**



Consejo de la Comunicación
Voz de las Empresas

INICIO





Restaurantes

La noche del miércoles 14 de agosto, el Gobierno de la Ciudad de México entregó reconocimientos a restaurantes de la Ciudad de México con distinción de Estrella Michelin. El jefe de gobierno Martí Batres aseguró que este premio ayuda a fortalecer la ciudad.

Batres agregó que los restaurantes de la ciudad, no son solo de la ciudadanía sino que sirven como un imán para el turismo y son una oportunidad para consolidar el tejido social, pues dan vida, cultura, son fuente de empleo y permiten impulsar al sector gastronómico.

Apenas hace tres meses, la Guía Michelin llegó a México evaluando a 157 restaurantes de la capital del país y los estados de Oaxaca, Baja California, Baja California Sur, Quintana Roo y Nuevo León.

ESTOS SON LOS 7 RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN RECONOCIDOS POR EL GOBIERNO DE CDMX

RESTAURANTES RECONOCIDOS POR EL GOBIERNO DE CDMX

En las inmediaciones del Museo de la Ciudad de México, el gobierno capitalino reconoció a los chefs Edgar Núñez de Sud 777; Mario Hernández de Taquería El Califa de León; Lucho Martínez de Restaurante EM; a Dolores González de Esquina Común; a Elena Reygadas de Rosetta; a Jorge Vallejo y Alejandra Flores de Quintonil; y a Enrique Olvera de Pujol.

Los chefs recibieron una estatuilla instalada sobre una base de onix negro inspirada en la **Joven Mujer de Amajac**, por todo lo que las mujeres indígenas han aportado a la gastronomía nacional e internacional.





DÓNDE ESTÁN UBICADOS EN CDMX LOS RESTAURANTES RECONOCIDOS POR MICHELIN

SUD 777 DE EDGAR NÚÑEZ

Sud 777 goza de una envidiable ubicación en la exclusiva zona del Pedregal en la Ciudad de México. En su moderna y espaciosa sala con techos inclinados a dos aguas, madera oscura y colores tierra, el chef Edgar Núñez nos propone un menú de degustación en varios tiempos, además de una amplia carta con entradas como la tostada de kampachi con tomates fermentados o la sopa de tamal oaxaqueño, frijoles de la olla y mole negro, y principales como el huachinango al pastor o el pavo local con mole amarillito.

Las verduras ocupan un lugar destacado en el menú de degustación, con momentos como el tartar de betabel, el aguacate paté o unas sencillas pero espectaculares espinacas salteadas al jerez sobre un sedoso puré de almendras y ajo.

Ubicación: Blvd. De La Luz, 777, Jardines del Pedregal, CDMX.

TAQUERÍA EL CALIFA DE LEÓN

Esta taquería abierta desde hace más de 70 años quizá sea más conocida por ser la pionera del taco de gaonera. Su pequeño local tiene espacio suficiente para que un puñado de comensales se coloque ante su barra y se decida por una de sus cuatro opciones: bistec, chuleta, costilla y, por

supuesto, su creación emblemática, la gaonera, con una carne tan tierna que puede dejarse entera. Las tortillas, hechas a mano según van haciendo falta, son un poco más grandes, lo que compensa el tamaño de las raciones servidas.

Ubicación: Av. Ribera De San Cosme 56, San Rafael, CDMX.

EM DE LUCHO MARTÍNEZ

Una buena forma de empezar la noche antes de ponerse entre las hábiles manos del chef Lucho Martínez es tomando un cóctel en el bar 686, situado en el piso de arriba. El íntimo restaurante de la planta baja, bautizado así en honor a Emilia, la hija del chef, es el lugar perfecto para una cena en pareja.

Su apetitosa cocina trabaja los ingredientes mexicanos, muchos de ellos procedentes del mar, con un enfoque contemporáneo. Imagínate un sabroso y crujiente buñuelo de zanahoria cubierto de huevas o una corvina a la parrilla con espinacas sobre una fragante espuma de ajo.

El ingrediente estrella de los postres es el mamey, ya sea en forma de fina y delicada tarta, ligero tiramisú o refrescante helado. La carta y el menú de degustación se combinan bastante bien, así que no hay por qué preocuparse: el refinamiento y atrevimiento de los sabores se ponen de manifiesto en ambos.

Ubicación: Tonalá 133, Roma Norte, CDMX.

ESQUINA COMÚN

Puede que la dirección de este local de moda ya no sea un secreto, pero las reservaciones siguen dándose a cuentagotas (y sólo se pueden hacer por mensaje directo en Instagram).

En su azotea cubierta, con abundante vegetación, se respira una atmósfera agradable y relajada. Un marco perfecto pues para la personalísima cocina de la chef Ana Dolores González y su joven y talentoso equipo, caracterizada por su sólida base técnica y la calidad de sus ingredientes.

Las propuestas, en forma de menú de degustación y raciones para dos personas, son impresionantes. Destaca el pescado del día, que puede ser bacalao a la plancha en un voluptuoso mole verde con plátano macho machacado, habas y semillas de calabaza. Siguiendo con el tema, el tamal de pescado de masa y plátano está relleno de pescado teñido de chile rojo con una sabrosa salsa macha.

Ubicación: Fernando Montes De Oca 86, Condesa, CDMX.

ROSETTA DE ELENA REYGADAS

Rosetta, de la chef Elena Reygadas, es un clásico que no pasa de moda, siempre lleno de gente que viene a disfrutar de una cocina creativa decididamente mexicana, pero con influencias globales.

Los platos están pensados para compartir, lo cual es ideal para quienes quieran probar varias de sus ingeniosas creaciones, entre ellas los ya icónicos tacos de col rizada con pipián de pistache y romeritos.

Este plato, con su interesante combinación de sabores y texturas, supera todas las expectativas y atrapa la mirada con sus diferentes tonalidades de verde.

El tamal de camote con salsa macha y suero de leche es dulce y salado a la vez, mientras que la gelatina de miel, cortada en cubos perfectos y servida con una quenelle de helado de mantequilla avellanada y salsa de vainilla, será un exquisito broche final.

Ubicación: Colima, 166, Roma Norte, CDMX.

QUINTONIL

Este cautivador local del chef Jorge Vallejo y su esposa Alejandra Flores, así llamado por una hierba autóctona de Oaxaca, disimula tras su discreta fachada la experiencia que te aguarda en él.

Su exquisito interior, más cool que lujoso y para nada recargado, sirve de marco a una elegante cocina que reúne excelentes productos locales, ejecución impecable y grandes dosis de creatividad, para un resultado tan refinado como apetitoso.

El menú de degustación, en constante evolución, puede sorprender con delicias como la tostada de jaiba y maíz azul acompañada de un expresivo pipián verde realzado con elementos tan poco tradicionales como la galanga, el zacate limón o la combava.

El sentido del equilibrio del chef se hace evidente en el sorbete de crème fraîche, caviar y miel de melipona que pone el impresionante broche final.

Ubicación: Isaac Newton, 55, Polanco, CDMX.

PUJOL DE ENRIQUE OLVERA

El local fundacional del chef y dueño Enrique Olvera ha sido durante mucho tiempo uno de los restaurantes más famosos del país.

Este espacio fresco y contemporáneo, siempre en plena ebullición por el ir y venir de un ejército de camareros elegantemente vestidos de negro, congrega a una multitud deseosa de saborear sus delicias.

Hay quien viene por el omakase de tacos, pero el corazón de este restaurante late en el menú de degustación de temporada. Tradición e innovación se dan la mano en platos como el ceviche de callo de hacha con ensalada de huevo o el pescado de roca de la Baja a la parrilla con puré de calabaza cacahuete y espuma de jerez.

La sabrosa progresión culmina con el mole madre, un inigualable y profundo homenaje a la historia y a la cocina mexicanas. La carta de vinos reúne a un sinfín de viticultores regionales, algunos de los cuales embotellan exclusivamente para el restaurante.

Ubicación: Tennyson 133, Polanco, CDMX.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



Gastronomía

Con el conocimiento de que se trata de un platillo creado siglos atrás y fieles a las leyendas que le han dado un aire de misticismo y de polémica, los chiles en nogada son una tradición viviente en Puebla, donde se encargan de preservar su método de preparación y sabores únicos. Y no puede estar en mejores manos. Sigue leyendo y descubre por qué este estado es la tierra de esta delicia de temporada y descubre las (muchas) formas en las que puedes disfrutarlos.

LA TIERRA DE LOS CHILES EN NOGADA ES PUEBLA, ¡DESCUBRE POR QUÉ!

Chiles en nogada en Puebla, más que una tradición

Este sofisticado platillo forma parte de la cocina conventual mexicana y tiene en Puebla un protector que ha luchado por su preservación y sabor auténtico, tanto así que fue decretado Patrimonio Intangible del estado.

Así, la tierra de los chiles en nogada no puede ser otra más que esa, en donde crecen con la mejor calidad cada uno de los elementos que le dan identidad: el chile poblano, la pera de leche, la manzana panochera, el durazno criollo y la nuez de Castilla. Eso sin contar el plato de Talavera en el que se sirve, que también hace referencia a las tradiciones poblanas.



Con todos los rasgos anteriores, la misión es encontrar el *Chipope*, palabra que los mismos poblanos crearon para designar al *chile poblano perfecto*. ¿Sabías que existe un decálogo para un buen chile en nogada?

Este año, te recomendamos explorar la tradición de este platillo de forma diferente. Acude a Puebla y descubre todo lo que hay detrás, desde los productores que respetan los procesos agrícolas de los ingredientes, hasta las cocineras tradicionales que guardan, cual tesoro, sus recetas.

Tierra de los ingredientes auténticos

Por supuesto, en este estado ¡hay una Ruta del Chile en Nogada! Si aún no la has explorado, consulta la lista de los touroperadores que la ofrecen y anímate a recorrerla. En ella conocerás el impacto económico y social que tienen en los municipios de Tlahuapan, San Salvador el Verde, San Martín Texmelucan, Huejotzingo, Calpan y San Nicolás de los Ranchos, puesto que son más de 7 mil familias las que se dedican a la producción de los ingredientes de los chiles en nogada en Puebla.

Esta ruta fue pensada para conocer más de los chiles en nogada de Puebla desde el origen, entrando en contacto con la tierra volcánica de la región Izta-Popo, misma que les brinda condiciones óptimas a los ingredientes.

A su vez, podrás conocer a sus productores, quienes han desarrollado una oferta turística para atraer más visitantes. Un ejemplo es Rodrigo Castillo de la empresa *Nuez de Castilla Team La Viajera*, quien tiene una huerta de nogales bicentenarios de donde obtiene nuez de Castilla de la mejor calidad.

Rodrigo promueve una Ruta del Nogal con ayuda de un tranvía que te lleva (costo: \$70 pesos) desde San Nicolás de los Ranchos directo a su Pizzería Tlami, donde vende deliciosas pizzas a la leña inspiradas en el sabor e ingredientes del chile en nogada y, por supuesto, con nuez de Castilla. En su pequeño local, rodeado de nogales, podrás conocer más de la obtención de este ingrediente, así como sabrás por qué las suyas son de la mejor calidad. Él usa los frutos que están en fase *camaclapa*, (palabra que viene del náhuatl y significa “boca abierta”) a los cuales se les puede obtener fácilmente el preciado fruto seco.





Temporada de chiles en nogada en Puebla

La temporada culinaria más esperada en Puebla tiene por protagonistas a los chiles en nogada. Esta comienza tradicionalmente el 25 de julio, día de Santiago Apóstol, y se relaciona con la frase “San Juan cuaja y Santiago raja”, que hace referencia al momento en que madura y cuando está en su mejor punto la nuez de Castilla, ingrediente básico en la preparación.

Así, desde esa fecha y, principalmente, durante todo el mes de agosto y también en la primera mitad de septiembre, los chiles en nogada se anuncian como el soberbio platillo de la temporada que todos queremos disfrutar. En Puebla, esta temporada es casi como una segunda Navidad y, aunque tienes muchas opciones de restaurantes para disfrutarlos en todo el estado, también hay festivales temáticos.

No desaproveches tu viaje y explora los atractivos turísticos de Puebla, entre ellos su emergente propuesta vinícola con viñedos como *Entreerres*, que, por cierto, tienen una etiqueta de vino rosado especial para la temporada, llamada Tradición.

Experiencias y rutas para disfrutar

Como expertos en la materia, los chiles en nogada en Puebla se pueden disfrutar en eventos destacados, como la Feria Internacional del Chile en Nogada, que este año celebra su edición número 23 y reúne a 30 cocineras tradicionales que comparten su sazón y recetas familiares de este platillo. Se realiza en San Nicolás de los Ranchos, municipio de Puebla, que se ubica dentro de la zona de producción más valorada para obtener los ingredientes base. Si quieres descubrir cuál es el mejor chile en nogada de la región, tienes una cita en esta feria. Estará disponible todos los fines de semana de agosto y hasta el 1 de septiembre.

También en las faldas de los volcanes, otras ferias especializadas que puedes visitar son las de Calpan (este año en los fines de semana del 3 al 25 de agosto) y la Feria del Cuexco Chile en Nogada en La Libertad (el 24, 25 y 31 de agosto, así como el 1, 7 y 8 de septiembre).

Aunque hay muchos atractivos turísticos que te encantará visitar, es un hecho que los chiles en nogada pueden ser el pretexto por sí solo para planear un viaje a Puebla. ¿Qué esperas? ¡Disfruta pronto de esta deliciosa preparación de temporada!

FUENTE: Food and Travel México

INICIO





toteat

El software **todo-en-uno** para tu restaurante

Centraliza la operación de tu negocio, toma el control y aumenta tus ventas.

Ver más

INICIO





Industria

Recuerdo la primera vez que me encontré en la trastienda de un restaurante, rodeado de cajas de verduras y paquetes de carne, intentando descifrar cómo el chef lograba saber exactamente cuánto comprar cada semana. Parecía tener un instinto sobrenatural para prever cuántas zanahorias se consumen en el especial del día o cuántos filetes de pescado se necesitan para el menú del viernes. Aquel día, sin embargo, las cosas no salieron según lo planeado.

INVENTARIOS EFICIENTES Y MENÚS INTELIGENTES: CLAVES PARA RESTAURANTES RENTABLES

Resulta que, a pesar de la experiencia del chef, un pequeño error en el cálculo llevó a un excedente de champiñones. Champiñones por doquier: en las sopas, ensaladas, guarniciones, e incluso en un inesperado postre de champiñones que, para ser honesto, no fue el éxito que esperábamos. Mientras el equipo de cocina hacía malabares para incluir esos champiñones en todo, nos dimos cuenta de que un manejo más preciso del inventario podría habernos ahorrado ese problema y evitar la cara de disgusto de algunos comensales frente a las inesperadas combinaciones.

Esta pequeña anécdota ficticia sirve para ilustrar un punto crucial: el manejo del inventario en un restaurante no es una tarea trivial. En un mercado cada vez más competitivo, los restaurantes en México enfrentan un reto constante: ¿cómo maximizar la rentabilidad manteniendo la calidad del servicio y reduciendo costos?





Inventarios Eficientes: La Base de una Operación Rentable

El manejo del inventario es uno de los aspectos más desafiantes en la operación diaria de un restaurante. El desperdicio de alimentos, los costos fluctuantes de insumos y las ineficiencias en la cadena de suministro pueden afectar gravemente los márgenes de ganancia.

Aquí es donde la tecnología se convierte en un aliado fundamental. Hoy en día, plataformas de software integran la gestión de inventarios, permitiendo a los propietarios de restaurantes monitorear en tiempo real los niveles de stock, recibir alertas automatizadas y prever necesidades futuras. Esto les permite hacer ajustes rápidos y precisos, optimizando la compra de ingredientes y alineando las operaciones con las demandas del mercado.

Este enfoque no solo reduce el desperdicio, sino que también optimiza la compra de ingredientes, lo que resulta en una operación más eficiente y rentable.

Menús Inteligentes para Aumentar la Satisfacción del Cliente

La creación de un menú no es solo un arte culinario, sino también una estrategia de negocio. Un menú bien diseñado es vital para atraer clientes, pero también puede ayudar a aumentar las ganancias. Según PowerUp Menú, con una buena ingeniería del menú, los restaurantes podrían aumentar sus ventas entre un 10% y 15%.

Los menús inteligentes aprovechan datos históricos de ventas, preferencias de los clientes y análisis de costos de ingredientes para ofrecer una selección que maximice la rentabilidad. Ajustando los menús de acuerdo a la temporada o disponibilidad de ingredientes, los negocios gastronómicos pueden reducir costos y evitar desperdicios. Esto no solo mejora el margen de beneficio, sino que también ofrece a los clientes opciones interesantes de platillos variados.





Tu Restaurante Necesita Tecnología, Necesita Toteat

A medida que la tecnología se convierte en una parte integral de la operación diaria, los restauranteros están cada vez más preocupados por adoptar las herramientas necesarias para mantenerse al día. En este entorno desafiante, Toteat se posiciona como un aliado estratégico para los restaurantes que buscan optimizar su gestión de inventarios y menús.

Las soluciones de Toteat optimizan la gestión de inventarios a través de alertas automatizadas que facilitan el control del stock y reducen el desperdicio. Además, se integra con módulos para simplificar la personalización del menú, permitiendo la inclusión de fotos y descripciones atractivas. Estas características no solo mejoran la presentación de los platos, sino que también permiten que los comensales accedan al menú desde un código QR, adaptándose a sus preferencias individuales.

La Anécdota Ficticia, pero el Problema Real

Si bien la historia de los champiñones fue inventada, los desafíos que enfrentan los restaurantes en la gestión de inventarios y menús son muy reales. Una gestión eficiente no solo asegura que no haya exceso ni escasez de ingredientes, sino que también maximiza la rentabilidad y mejora la experiencia del cliente. Así que, aunque no todos los días nos encontraremos con postres de champiñones improvisados, siempre podemos asegurarnos de que nuestro restaurante esté preparado para enfrentar cualquier desafío con la tecnología adecuada.

toteat

FUENTE: Toteat

INICIO



Si todavía no puedes leer las etiquetas de vino, comienza con la forma de la botella.

La forma, el color, el tamaño y el peso de una botella de vino no suelen estar relacionados con la calidad de lo que contiene, pero estas variables pueden darte pistas importantes sobre lo que estás a punto de beber.

“Las formas de las botellas pueden compartir detalles sobre un estilo y las normas culturales de una región, pero a veces la elección de la botella está determinada por necesidades logísticas, costos de empaque y otros factores menos románticos”, dice Jonathan Ross, director de vinos de The Global Ambassador en Phoenix, Arizona y The Twelve Thirty Club en Nashville, Tennessee. “La botella no puede decirnos nada más sobre lo que hay dentro que no se pueda encontrar más fácilmente en una etiqueta”.

Vino

ESTO ES LO QUE TE DICE LA FORMA DE UNA BOTELLA DE VINO

Jun Xi Chen, sumiller principal de Joji en la ciudad de Nueva York, dice que antes, sólo ciertos productores más respetados tenían el presupuesto para comprar vidrio más grueso, y las botellas más pesadas se consideraban un indicador potencial de la calidad del vino en su interior. “Ahora, con productores más conscientes del medio ambiente, muchas personas están cambiando a vidrio más delgado para reducir el impacto ambiental del envío del vino”, dice.



SEIS FORMAS COMUNES DE BOTELLAS DE VINO

Existen ligeras variaciones más allá de las categorías generales que se indican a continuación, pero la mayoría de los vinos que encontrarás en las estanterías de las tiendas vendrán en una de las siguientes seis formas. Los nombres hacen referencia a la región donde se originó cada estilo.

“Como sólo hay unas pocas formas principales de botellas, los productores y las regiones a menudo idean su propia manera de ‘marcar’ cada forma de botella como propia, ya sea a través del color del vidrio, el grosor, la profundidad o la altura”, dice Danya Degen, gerente general y sumiller de Méli en Washington, D.C.

Alsacia

Estas botellas largas, cónicas y delgadas con hombros inclinados (el área entre la botella y el cuello) generalmente se llenan con variedades de uva germánicas, austriacas o alsacianas. “En el pasado, un cuello más largo a veces indicaba un nivel de calidad más alto, pero eso es bastante anticuado y ahora es menos común”, dice Luke Bolland, director de vinos de Point Seven, The Press Club Grill y Coral Omakase en la ciudad de Nueva York. Más recientemente, algunos productores portugueses han adaptado esta botella y la han alargado más, y a veces se usa para contener albariño, explica Degen.



Burdeos

Reconocerás esta forma de botella tan común cuando veas los lados rectos y los hombros altos. Si bien recibió su nombre de la región vinícola francesa famosa por el Cabernet Sauvignon, el Merlot y las mezclas elaboradas con esas uvas, Degen dice que, en la actualidad, esta forma de botella se usa en todas partes y tiene poca asociación con algún tipo de vino o región específicos.

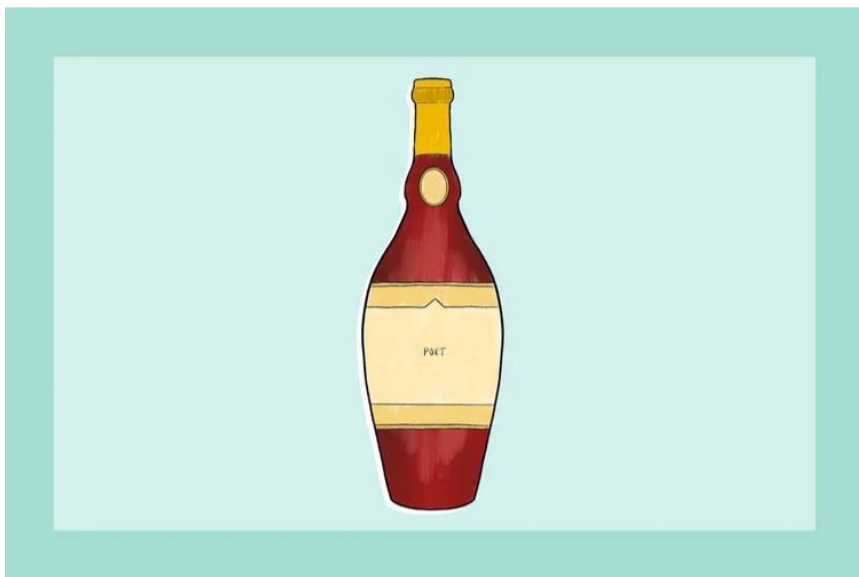
Borgoña

Las botellas de Borgoña, que reciben su nombre de otra región vinícola francesa, tienen un cuello más largo y hombros más inclinados que sus primas de Burdeos.



Champaña

“A diferencia de las otras formas, la forma de la botella de champán tiene un propósito funcional”, dice Joe Quinn, director de vinos de Aventino en Bethesda, Maryland y The Red Hen en Washington D.C. Esta botella de Borgoña modificada es más pesada para soportar la presión del vino espumoso y también tiende a tener una hendidura más profunda (la hendidura redondeada en la parte inferior de la botella de vino) para fortalecer el vidrio.



Oporto

Esta forma es similar a una botella de Burdeos, sólo que un poco más robusta y con un pequeño bulbo en el cuello para recolectar sedimentos a medida que se sirve; no es necesario decantarlo.

Provenza

Imagina un bolo o un reloj de arena y se acercará bastante a la forma de este estilo de botella. El nombre rinde homenaje a una importante región productora de rosados, Côtes de Provence, aunque ahora esta forma se utiliza para contener rosados de todo el mundo.



¿POR QUÉ ES IMPORTANTE EL COLOR DEL VIDRIO?

El vino es sensible a la temperatura y la luz, por lo que si los productores de vino quieren ofrecer un vino que pueda envejecer, a menudo optan por tonos de vidrio verdes, marrones o más opacos. El vidrio transparente es una opción popular para los vinos que se consumen mejor entre uno y tres años después del embotellado.

Bolland afirma que existe un defecto particular del vino conocido como “vino sobreexposto a la luz”, en el que un vino ha sido sobreexposto a la luz a través de un vidrio transparente.

“Esto destruye los compuestos aromáticos y crea aromas realmente ‘extraños’ que huelen como a agua de florero muy vieja... así que, si compras una botella de vidrio transparente que tiene una película teñida de naranja alrededor, ¡déjala! Está ahí por una razón, no sólo por estética”, afirma.

FUENTE: Food & Wine en Español

INICIO



Betty Crocker™

DIVIÉRTETE

creando tus
postres favoritos

Atrévete a probar el
NUEVO SABOR



@HerdezFS | @herdezfoodserviceoficial | @herdezfoodservice | Herdez Food Service | Herdez Food Service | www.herdezfoodservice.com.mx | Llama al 01 (800) 2289 HFS (437)



INICIO





Lo veo y lo vivo en las calles de la bella Ciudad de México, hay cocinas, fondas y restaurantes llenos de gente todos los días. Los letreros "menú del día", están latentes de lunes a viernes, entre la una y las cuatro de la tarde. Los trabajadores de oficina o también llamados "Godínez" salen a comer.

Los mexicanos adoptamos el menú de tres tiempos desde la época del Porfiriato en 1876, desde esa época los trabajadores, al estar lejos de sus casas, se veían obligados a buscar opciones de comida económica cerca de sus fábricas o lugares de trabajo.

Te cuento un poco más de dónde viene la estructura de los "tres tiempos" del menú del día y cómo el llamado 'Plato Harvard' busca innovarlo y transformarlo.

Gastronomía

EL "PLATO HARVARD" QUE BUSCA REEMPLAZAR EL FAMOSO MENÚ DE TRES TIEMPOS

DE DÓNDE VIENE EL MENÚ DE TRES TIEMPOS

La estructura de tres tiempos en la gastronomía, también conocida como menú de tres platos, se remonta al siglo XIX en Francia. El chef francés Marie-Antoine Carême, fue uno de los primeros en formalizar esta estructura de tres tiempos, consiste en un plato principal, un plato de proteína y un postre.

Esta estructura se convirtió en una norma en la gastronomía francesa, y se extendió a otras cocinas del mundo occidental.

Esta estructura también facilitaba la organización y el servicio en restaurantes, al tener una estructura estandarizada que permitía a los comensales elegir entre varias opciones en cada tiempo.





EL 'PLATO HARVARD' ES EL MENÚ DEL FUTURO

Hoy en día ya no se habla de la tradicional pirámide alimentaria, el Plato de Harvard es la nueva pirámide saludable que cambia el concepto de la *dieta equilibrada* y la forma de consumo.

El plato de Harvard quiere incluir de una forma equilibrada todos los nutrientes en un solo platillo. Los expertos en innovación gastronómica comparten que este método de combinación de alimentos reparte su contenido en tres partes (imagen): 50% de verduras y frutas; 25% de hidratos de carbono y 25% de proteínas.

“Percibimos que cada vez más clientes apuestan por un único plato que tenga todos los valores nutricionales necesarios para una dieta equilibrada”.

El menú tradicional o de tres tiempos se ha usado por varios años, pero las formas de consumo de hoy en día lo han puesto a prueba. La mayoría de las personas buscan un equilibrio en su alimentación, aunque los tiempos y las formas de ingesta han cambiado a querer buscar platillos completos y fáciles de consumir.

El menú tradicional se mantendrá como opción hedonista, es decir, cuando la intención sea prolongar una comida como acto para la socialización o la celebración de un acontecimiento.

Estamos acostumbrados a la idea de tener una comida con tres tiempos, pero el consumo de hoy en día busca una idea de plato combinado, refiriéndonos a un conjunto de comidas servidas en un mismo recipiente.

¿Tú qué opinas?

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



La falta de un líder ocasiona que los colaboradores no tomen decisiones y el rendimiento disminuya.

Contrario al micromanagement, donde el líder suele tener el control total de su área e impide la autonomía de los colaboradores, el *ghosting* laboral es un fenómeno en donde el encargado de un equipo evita involucrarse.

Este término de *ghosting* también se conoce como ausentismo y genera afectaciones en la salud mental, debido a que dos de cada tres trabajadores requieren atención psicológica, de acuerdo con el Barómetro de la salud mental de los trabajadores en México, realizado por AfforHealth.

Sin embargo, el ausentismo de aquellos que tienen un equipo a cargo y son tomadores de decisiones, tiene mayor peso porque si el líder no está presente, el rendimiento de los colaboradores se ve afectado.

Capital Humano

EL GHOSTING DE LOS JEFES PERJUDICA A LA ORGANIZACIÓN

En este contexto, Cristobal Thompson, consultor y mentor, destaca que el líder puede estar físicamente en la oficina, pero a su vez no estar, es decir, se limita a participar e interactuar con los demás, pero sin tomar acciones concretas.

Pero este ausentismo no ocurre de un día a otro. Exponerse a frecuentes situaciones de estrés, extrema incertidumbre y problemas con la familia o en el trabajo provoca que los líderes se alejen de sus labores.

De hecho, los sectores que más muestran afectaciones en la salud mental de los colaboradores son: servicio de alimentos (68%), seguido de la construcción (51%) y el área de finanzas (47%), de acuerdo con AfforHealth.

El especialista menciona que tanto los problemas personales como laborales llegan a mezclarse a tal punto que los líderes se ven presionados y optan por evitar tomar decisiones y no hacerse cargo de sus responsabilidades, lo que significa también abandonar a su equipo.





Un líder ausente descuida a su equipo

Cuando la ausencia del líder aumenta y no hay alguien más que pueda orientar a los demás, los colaboradores se verán orillados a tomar decisiones por su cuenta o por el otro lado, no harán nada al respecto por el temor de que sea lo incorrecto o haya regaños por parte del jefe.

Cristobal Thompson expresa que esto crea una cultura basada en la ausencia de la toma de decisiones, en la cual nadie asume responsabilidades e impacta negativamente en la organización.

Por otra parte, cuando no hay participación del líder, la desintegración del equipo es inevitable, en el cual habrá tanto posturas individuales como pequeños grupos.

El ghosting se puede evitar

En la actualidad continúa la percepción de que el líder nunca se muestra vulnerable, pero Cristobal Thompson reitera que todos tienen problemas personales y que es imposible hacerlas a un lado.

Por lo tanto, la recomendación del especialista es aplicar la autogestión y plantearse preguntas como: ¿dónde estoy parado?, ¿cómo me siento?, ¿estoy ausente en mi casa y en mi trabajo?

De esta manera, el líder puede identificar las causas de su ausentismo, pero este trabajo no se logra sin el apoyo de los demás, ya que el colaborador también puede expresar su punto de vista si nota que algo no anda bien.

Cabe mencionar que expresar la opinión del colaborador hacia su jefe no es fácil por el temor de caer en la malinterpretación o tener represalias. Es por eso que el especialista aconseja buscar el momento adecuado y las palabras correctas.

Asimismo, las organizaciones deben estar involucradas cuando se presenten casos de ausentismo del líder, la recomendación de Cristobal Thompson es crear encuestas de evaluación para conocer la participación y el bienestar mental de los miembros de la organización, incluidos los mandos medios y la alta dirección.

“Necesitamos estar seguros de que haya culturas donde la gente pueda hablar con respeto unos con otros y expresar lo que uno siente”.

FUENTE: El Economista

INICIO

EL REY DEL HOTDOG NO FALLA



OBSESIONADOS CON EL SABOR DESDE 1945



INICIO

