

Food SERVICE



56,670,327 visitas

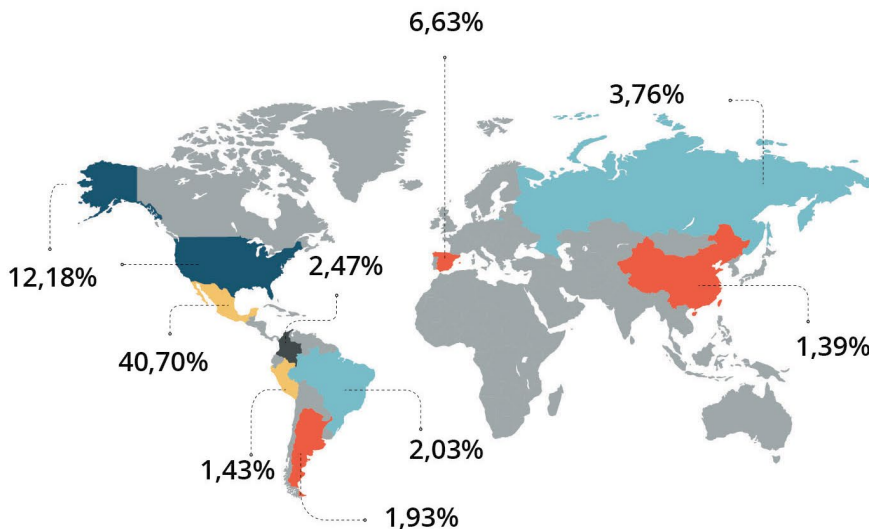
foodserviceyequipo.com

12,356,780

son las página
vistas en
foodserviceyequipo.com

9,323,224

Usuarios



Países donde
nos visitan



1,780
aperturas

www.facebook.com/Foodservicemex

23,750

Me gusta



2,578,900
lecturas

2,598,670
Impresiones

Foodservicemex



@FoodserviceMex

42,000
seguidores



@foodservicemex

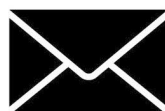


@foodservicemex



FoodserviceMex

24,200 suscriptores
13,207,45 visualizaciones
360 videos
532,270 minutos



11,890,800

emails enviados

+200,000

contactos



Revista
FoodService

Odett Jiménez Ponce
Directora General
odett@grupomeditosiq.com

Director Creativo
Nestor Rodríguez
nestor@grupomeditosiq.com

Diseño
Mariel Figueroa
mariel@grupomeditosiq.com

Reporteros
Karla Mussi
Vinka Sánchez
Phillipe Carbonell
Carol Castelo
Víctor Capri
editorial@grupomeditosiq.com

Producción Foodservice TV
Mauricio Castro
mauricio@grupomeditosiq.com

**Relaciones Públicas
y Traducción**
Alexis Rodríguez
alexis@grupomeditosiq.com

Web Master
Raúl Lefranc
raul@grupomeditosiq.com

Publicidad
Roger Red
roger@grupomeditosiq.com

Coordinadora de Distribución
Sandra Martínez
distribucion@grupomeditosiq.com

Foodservice y Equipo EE.UU.
Betty de Bruin
betty@grupomeditosiq.com



Ventas de publicidad 56 20 36 60 48

Suscripciones: suscripciones@grupomeditosiq.com
Teléfono: 56 20 36 60 48
Email: info@grupomeditosiq.com
Twitter: @foodservicemex
Facebook: Foodservicemex
Web: www.foodserviceyequipo.com

FOODSERVICE Y EQUIPO. Revista, Julio 2023. Editada por Grupo Medios IQ, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Edzna No. 164, Col. Letrán Valle, Del. Benito Juárez, C.P. 03650, Ciudad de México. Teléfono: 56-20-36-60-48. Editor Responsable: L.C.P. Odett Jiménez Ponce. Número de Certificado de Reserva de Derechos al uso exclusivo del título 04-2015-091413301100-102 otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título: (En trámite). Certificado de Licitud de Contenido: (En trámite). Impreso por Servicios Integrales Dorma, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Amacuzac No. 262, Col. Barrio de San Pedro, Del. Iztacalco, C.P. 08220, Ciudad de México. Distribuido por Servicio Postal Mexicano con domicilio en: Nezahualcóyotl No. 109, Col. Centro, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06000, Ciudad de México. Derechos Reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de textos sin previa autorización por escrito de los editores. Las opiniones expresadas en los trabajos publicados son responsabilidad personal del autor o entrevistados. Los editores no comparten necesariamente los conceptos y opiniones de los entrevistados y colaboradores.



BUSCA CANACO QUE MAZATLÁN SEA 'CIUDAD CREATIVA' EN GASTRONOMÍA ANTE UNESCO

En México hay nueve Ciudades Creativas, pero solo Ensenada y Mérida están en el ámbito de la gastronomía, por lo que Mazatlán podría ser la tercera. Promover la candidatura de Mazatlán como "Ciudad Creativa" en el rubro de gastronomía ante la Unesco para consolidar al puerto en el giro culinario a nivel mundial, es lo que busca la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo.

La promoción está encabezada por el chef Marino Maganda Pacheco, asesor del proyecto y Dulce María Maciel Macías, consultora certificada de calidad. Maganda Pacheco mencionó que son siete los ámbitos creativos que se cubren: artesanías y artes populares, artes digitales, cine, diseño, gastronomía, literatura y música. Adelantó que Vatel Capítulo Mazatlán, que es una asociación mundial de chefs profesionales en el puerto, presentará la candidatura de Mazatlán Ciudad Creativa en Gastronomía en 2025, cuando el proyecto ya esté consolidado.

Dulce María Maciel Macías manifestó que "Ciudad Creativa" está fundamentada en que la ciudad sea parte de una red a nivel internacional de ciudades que están lanzando proyectos, en base a que la creatividad y la innovación sean los pilares para el desarrollo de las ciudades. Señaló que al ser un proyecto de la Unesco forzosamente se tienen que tocar los temas de los Objetivo de Desarrollo Sostenible.

"Se busca impulsar en Mazatlán el apoyo a los pequeños productores de alimentos, elevar las competencias técnicas y profesionales para acceder a mejores empleos y fomentar el emprendimiento, apoyo a poblaciones vulnerables, promover oportunidades y estilos de vida sostenibles", agregó.

Ante esta propuesta, Roberto Lem González, presidente de la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo (Canaco Servytur) de Mazatlán, informó que la instancia que preside se unió a este proyecto porque consideran que la gastronomía mazatleca es uno de los factores que sostienen un turismo asiduo.

"Buscamos un destino turístico más profesional en su atención a los visitantes y la misión es crear eventos gastronómicos de calidad, para que se impulse nuestra cocina tradicional y a través de ella se genere innovación, con esto se despertará a las futuras generaciones el sentido de pertenencia, sobre todo el gran orgullo de ser de Mazatlán", explicó.

El lanzamiento oficial de este proyecto será el 16 de noviembre, con una cena muy emblemática del puerto, que contará con la presencia del chef Ricardo Muñoz Zurita, antropólogo de gastronomía que estará involucrado en el área de investigación. Al ser un programa de la Unesco, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) son parte integral de la agenda de trabajo de las Ciudades Creativas, explicó Guillermo Romero Rodríguez. A la fecha hay aproximadamente 300 Ciudades Creativas en el mundo, todas colaborando en construir ciudades resilientes y sustentables, cualidades que las preparan para tener un futuro más certero.

En México hay nueve Ciudades Creativas, dijo Miguel Hernández Fonseca, Presidente de la Federación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo de Sinaloa; de estas, solo Ensenada y Mérida están en el ámbito de la gastronomía, por lo que Mazatlán vendría a ser la tercera.

¡Hasta la próxima edición!

KORINA PONS



DELICIAS PARA ATAVIAR LA MESA, UN DETALLE OR UNA SORPRESA DELICIOSA. DISTRIBUIDOR DE CHARCUTERÍA POR EXCELENCIA, QUE OFRECE ETIQUETAS NACION

Atención especializada: restaurantes, hoteles, comedores industriales, hospitales, cafeterías y bares.

Charcutería La Suiza: es el distribuidor de productos gourmet y delicatessen por excelencia, que ofrece etiquetas nacionales e importadas.

Todo el año productos: bacalao, salmón, pato, angulas, caviar, jamón serrano e ibérico, pavos naturales y ahumados.

Asesores gourmet, que pueden sugerir maridajes con vino, jamones, carnes frías, quesos y productos Premium.

Canastas de productos gourmet que se arman al gusto personal. También contamos con varias propuestas de la casa como la Ejecutiva o la Presidencial.

Cortes de carne: cortes importados y nacionales con Certified Angus Beef, Wagyu Rib eye, Rack francés de Cordero, Cowboy, etc.



Pedidos / Servicios al cliente



55 4481 0426

www.charcuterialasuiza.com

ORIGINAL Y ELEGANTE,
A GOURMET Y DELICATESSEN
ALES E IMPORTADAS.



Zona I Sección I Nave I. Bodega G-39
Central de Abasto. Alcaldía Iztapalapa
C.P. 09040 Ciudad de México

55 5694 0809 / 55 5600 7583
servicioalcliente@charcuterialasuiza.com

 @charcuteria.lasuiza

 Charcutería La Suiza

 @charcutlasuiza

 charcuterialasuiza

6

POP UP GASTRONÓMICO

¿Sabes lo que es un drunch?



14

RESTAURANT DESIGN

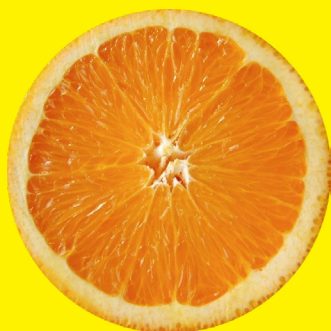
Cómo aprovechar al máximo el espacio de un restaurante en 2023

24

MENÚ ADMINISTRATIVO

Cómo hacer una receta estándar paso a paso para el menú de tu restaurante.

>Guía completa<



34

ACTUALIDAD CULINARIA

Las principales tendencias mundiales de alimentación para mitad de 2023

40

TECNOVACIÓN

Spyce Sweetgreen lanza el restaurante robótico infinite kitchen



46

INNOVACIÓN

Jeff Bezos ¿está ideando la construcción de una red de entrega subterránea?



54

EVOLUCIÓN

5 Tendencias en diseño gráfico aplicado a la gastronomía



¿SABES LO QUE

El término “drunch” se ha vuelto cada vez más popular en el ámbito gastronómico en los últimos años.

Aunque puede resultar desconocido para algunos, se trata de una tendencia emergente que combina las palabras “drinks” (bebidas) y “lunch” (almuerzo), dando lugar a una experiencia única que fusiona la comida y las bebidas en un contexto más relajado.



ES UN DRUNCH?

Según los expertos en el tema, el drunch se presenta como una alternativa a la típica cena formal y se enfoca en crear una atmósfera más informal y distendida.

A diferencia de un brunch convencional, que suele servirse en las mañanas, el drunch tiene lugar en las tardes o noches, proporcionando a los comensales la oportunidad de disfrutar de una comida más liviana y acompañarla con una selección de bebidas alcohólicas o sin alcohol, según sus preferencias.

LA ACOGIDA DEL DRUNCH EN LA ERA ACTUAL

El drunch se ha popularizado en diferentes partes del mundo y ha dado lugar a una serie de eventos y establecimientos especializados en ofrecer esta experiencia gastronómica.

Durante un drunch, es común encontrar una variedad de platos pequeños y sabores para compartir, como tapas, aperitivos y platos gourmet en porciones reducidas, permitiendo a los comensales probar diferentes opciones y explorar una amplia gama de sabores en una misma ocasión.

Además, los lugares que ofrecen el drunch suelen cuidar la ambientación y la música, creando un ambiente relajado y acogedor para que los asistentes disfruten de la compañía, la comida y las bebidas en un entorno agradable.



¿QUÉ COMIDAS SE INGIEREN EN UN DRUNCH?

Aunque la selección exacta de platos puede variar dependiendo del lugar y el menú ofrecido, a continuación vemos algunos ejemplos comunes de alimentos que se pueden encontrar en un drunch:

Tapas: Pequeñas porciones de platos tradicionales de la gastronomía local o internacional, como croquetas, patatas bravas, albóndigas, aceitunas, calamares fritos, entre otros.

Canapés: Deliciosas combinaciones de ingredientes en pequeñas rebanadas de pan o bases crujientes, como salmón ahumado con queso crema, foie gras con confitura de frutas, jamón serrano con tomate, entre otros.

Mini hamburguesas o sliders: Versiones en miniatura de hamburguesas gourmet, con diferentes tipos de carnes, aderezos y salsas.

Pinchos o brochetas: Combinaciones de carnes, aves, mariscos o vegetales ensartados en palitos, a menudo acompañados de salsas o aliños.

Sushi y sashimi: Selecciones de sushi y sashimi en porciones pequeñas, que ofrecen una variedad de sabores y opciones.





DRUNCH: BENEFICIOS QUE APORTA PARA TU RESTAURANTE

En primer lugar, al ofrecer un menú de drunch, tu restaurante puede atraer a un nuevo grupo de clientes que buscan una experiencia culinaria única.

Muchas personas disfrutan de la idea de combinar elementos del desayuno y el almuerzo en una sola comida, lo que les permite disfrutar de una amplia variedad de opciones gastronómicas en un horario más flexible. Al satisfacer esta demanda, puede atraer a una base de clientes más amplia y diversa.

Además, el drunch puede aumentar la rentabilidad. Puedes aprovechar un período del día que de otra manera podría estar menos concurrido. Esto significa que puedes maximizar la utilización de tu espacio y recursos existentes sin incurrir en costos adicionales significativos.

Al ofrecer un menú de drunch, también se puede aumentar el promedio de ventas por cliente, ya que es más probable que los comensales ordenen varios platos y bebidas.

CÓMO SE PUEDE INCLUIR EN UN MENÚ

Hay muchos factores que se deben analizar antes de integrar un menú de drunch en un restaurante. Sin embargo, si ya se ha determinado que la mejor opción es hacerlo, entonces seguir estos pasos puede brindar una idea más clara de cómo lograrlo:

INVESTIGACIÓN Y PLANIFICACIÓN

Realizar una investigación exhaustiva sobre los platos y bebidas que se ofrecen típicamente durante el drunch. Aquí se debe considerar las tendencias actuales, los gustos de su audiencia objetivo y las preferencias locales.

En este punto es vital planificar cuidadosamente qué elementos del desayuno y el almuerzo desea fusionar y qué opciones gastronómicas desea incluir.

DESARROLLO DE UN MENÚ

Cree un menú específico para el drunch que refleje su estilo y concepto de restaurante. Se deben incluir una variedad de platos, desde opciones ligeras y saludables hasta platos más sustanciosos y reconfortantes.

Hay que considerar la posibilidad de incluir opciones vegetarianas, veganas y sin gluten para acomodar las preferencias dietéticas de los clientes.



Ensaladas: Ensaladas creativas y frescas con ingredientes como queso de cabra, nueces, frutas, pollo o mariscos.

Quesos y embutidos: Tablas de quesos y embutidos de alta calidad, acompañados de panes, tostadas o galletas.

Postres en miniatura: Deliciosas opciones dulces en tamaño reducido, como mini tartas, macarons, trufas, mousses, entre otros.

Es importante destacar que los chefs y restaurantes especializados en drunches suelen ofrecer una variedad de opciones para satisfacer diferentes gustos y preferencias culinarias.

DISEÑO Y PRESENTACIÓN

Trabajar en el diseño y la presentación visual del menú de drunch. Hay que asegurar que sea coherente con la identidad del restaurante y atractivo para los clientes. Se recomienda usar descripciones apetitosas para resaltar los ingredientes y las combinaciones de sabores únicas que ofrece el drunch.

DETERMINACIÓN DE LOS HORARIOS

Puede ser útil comenzar el drunch después de la hora del desayuno, pero antes del almuerzo tradicional, para aprovechar al máximo la demanda de los clientes. Se debe considerar la duración del drunch y por supuesto, determinar si será un servicio continuo o si habrá horarios específicos.

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

Para lograrlo, es importante capacitar al personal en relación con el drunch. Se deben familiarizar con los platos y bebidas del menú.

Hay que explicarles las opciones y ayudarlos a entender cómo presentar y promover el drunch a los clientes. Deben estar preparados para responder preguntas y brindar recomendaciones sobre los platos de drunch.

RECOPIACIÓN DE COMENTARIOS

Una vez que se haya implementado el drunch en su carta o menú, hay que estar atento a los comentarios de los clientes.

Se puede alentar a los comensales a brindar retroalimentación sobre su experiencia con el drunch y usar esta información para realizar ajustes y mejoras en el menú y el servicio.

Al seguir estos pasos, estarás preparado para incluir con éxito el drunch en la carta o el menú de tu restaurante.

Recuerda que la consistencia, la calidad y la innovación son clave para brindar una experiencia gastronómica satisfactoria a tus clientes y lograr el éxito en la implementación del drunch. 🍷



HERSHEY
FOODSERVICE

RENUÉVATE

y dale el toque Hershey



Descubre nuestro portafolio

VISITA [HERSHEYLAND.MX/GROCERY/REPOSTERIA-PROFESIONALES](https://www.hersheyland.mx/grocery/reposteria-profesionales)

COME BIEN





LEE KUM KEE

Lo que empezó para Lee Kum Kee en un pequeño pueblo de China, es ahora una marca reconocida en las cocinas de todo el mundo.

Una inspiración que convirtió algo procedente del mar, usando sus elementos naturales, para inventar la primera salsa de ostión hace 135 años.

Aún entonces nuestro fundador seleccionaba los ingredientes de la más alta calidad ...una filosofía que mantenemos hoy y siempre.

Con más de 200 productos en más de 100 países, nuestras salsas y condimentos le ofrecen creatividad a cada Chef...en cada platillo.

Lee Kum Kee, 134 años de tradición, listos para hacer sus comidas más espectaculares HOY.

INSPIRACIÓN EN CADA PLATILLO.



2023

EL AÑO NUEVO CHINO

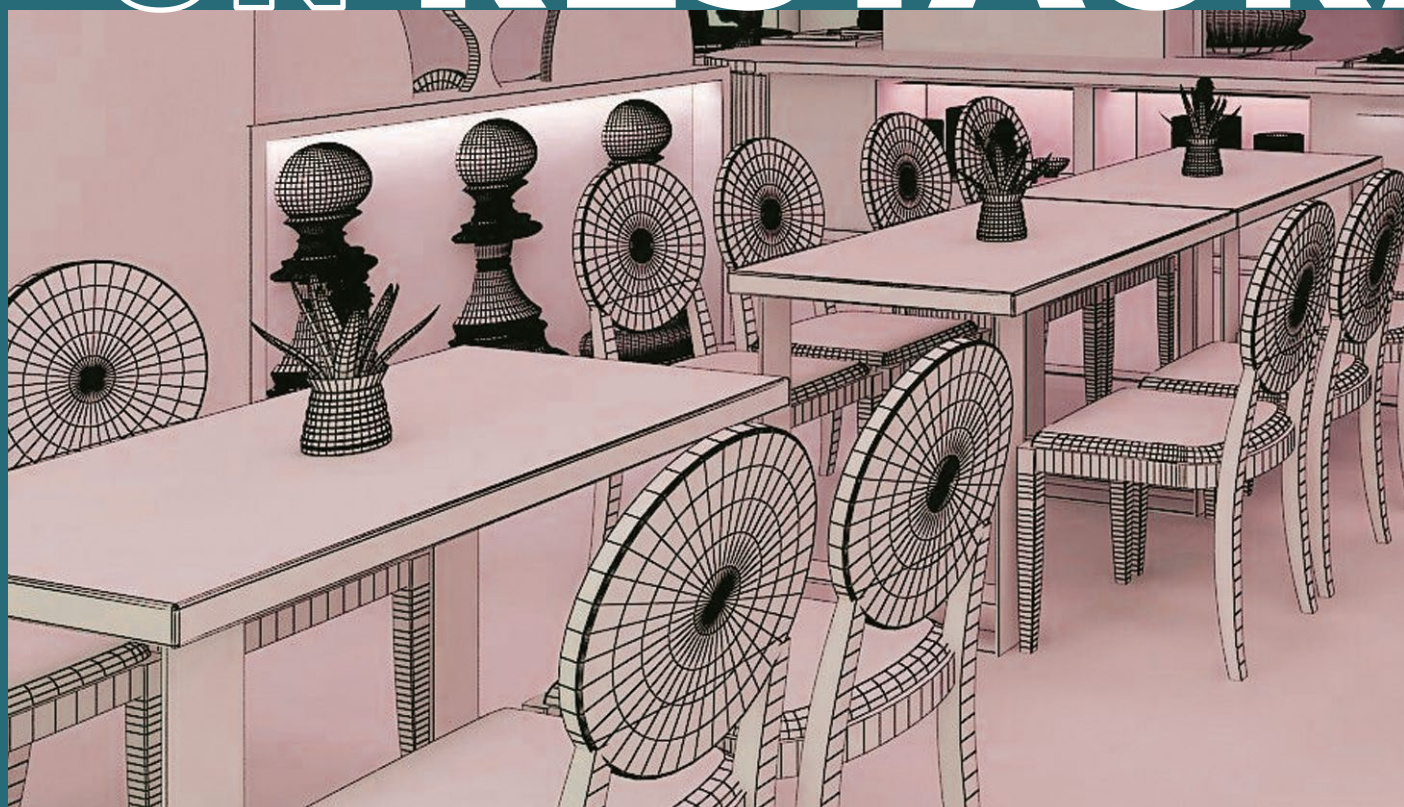




VISITA LKK.COM PARA
MÁS INFORMACIÓN
CONTACT@LKKUSA.COM



CÓMO APRO MÁXIMO EL E UN RESTAUR



APROVECHAR AL ESPACIO DE FRENTE EN 2023

El espacio es muy valorado en el restaurante pues determina en gran medida la dinámica de su funcionamiento y la experiencia de los clientes. El punto de partida es conciliar las necesidades del negocio y adaptarlas al espacio disponible, aprovechándolo al máximo.



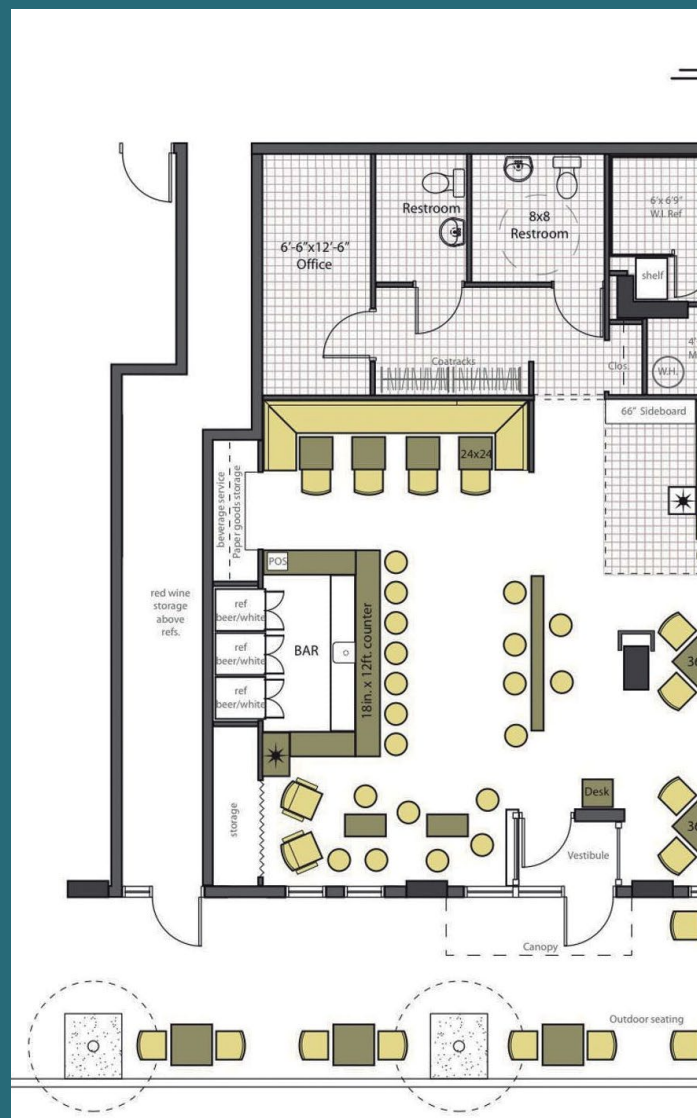
Trabajar con el espacio para sacarle el máximo provecho es una necesidad de todos los negocios restaurantes. Pero suele ser más sentida en los pequeños locales en los que cada centímetro cuadrado cuenta. Pensar en el espacio no es solamente atender al suelo. Las paredes y hasta el techo deben ser considerados en ese proyecto de diseño del restaurante que pretende optimizar cada pequeño lugar disponible. ¿Sabes aprovechar bien el espacio disponible en tu establecimiento? Sigue estos consejos.

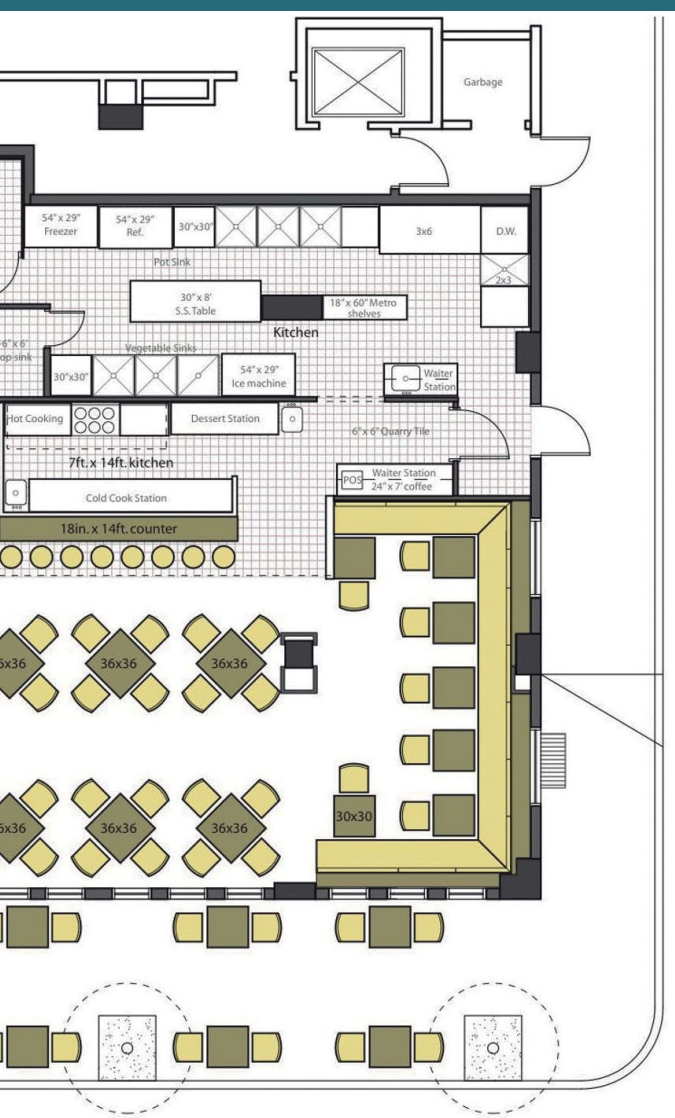
Las improvisaciones no conducen a buenos resultados en lo que a utilización del espacio se refiere. Tomarse un tiempo para pensar, para crear, para evaluar, permitirá acercarse a los mejores resultados.

Algunas sugerencias para organizar el espacio:

PLAN Y DISEÑO

La planificación es el primer paso para lograr que cada lugar del restaurante sea útil. Un croquis permitirá previzualizar un diseño que en el que cada recurso rendirá el máximo. Se trata de representar en un papel el diseño del restaurante, ubicar todos los muebles del comedor, las herramientas y el material en la cocina.





Es fundamental trabajar siempre a escala, es decir, teniendo en cuenta las medidas del local y las de cada mueble, herramienta u objeto que en él se quiere ubicar. Además del equipamiento, no hay que olvidar que se requiere espacio para las personas, para la circulación de los empleados y para que los clientes estén cómodos.

Especialmente en la cocina, para planificar la ocupación del espacio hay que tener en cuenta las conexiones de agua, eléctricas y de gas, porque ellas determinan la ubicación de fogones, refrigeradores, parrillas, mesas de preparación, sector de lavado.

ZONIFICAR EL ESPACIO

Visualizar el espacio disponible dividido en zonas permitirá diseñar cada área con el mejor aprovechamiento del espacio. Pensar el comedor, la cocina, la zona de almacenamiento, el espacio de entrada al local en función de lo que en cada zona se vivirá, es clave para encontrar el mejor diseño.

MOBILIARIO

Es conveniente comprar el mobiliario después de que se han diseñado los espacios. Es muy amplia la oferta de muebles para restaurantes. En esa diversidad será posible encontrar el tipo y tamaño de muebles que se adecuan a la identidad del negocio y al espacio disponible.

En esta distribución de mesas, sillas y demás muebles, debe tenerse muy presente el flujo de tráfico. Los espacios deben ser cómodos para los clientes y el personal. La distancia sugerida entre mesas, por ejemplo, es de entre 38 y 45 centímetros para una distribución estándar y unos 68 centímetros para espacios con mayor intimidad.

DISPOSICIÓN DEL MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO CON CRITERIO FUNCIONAL

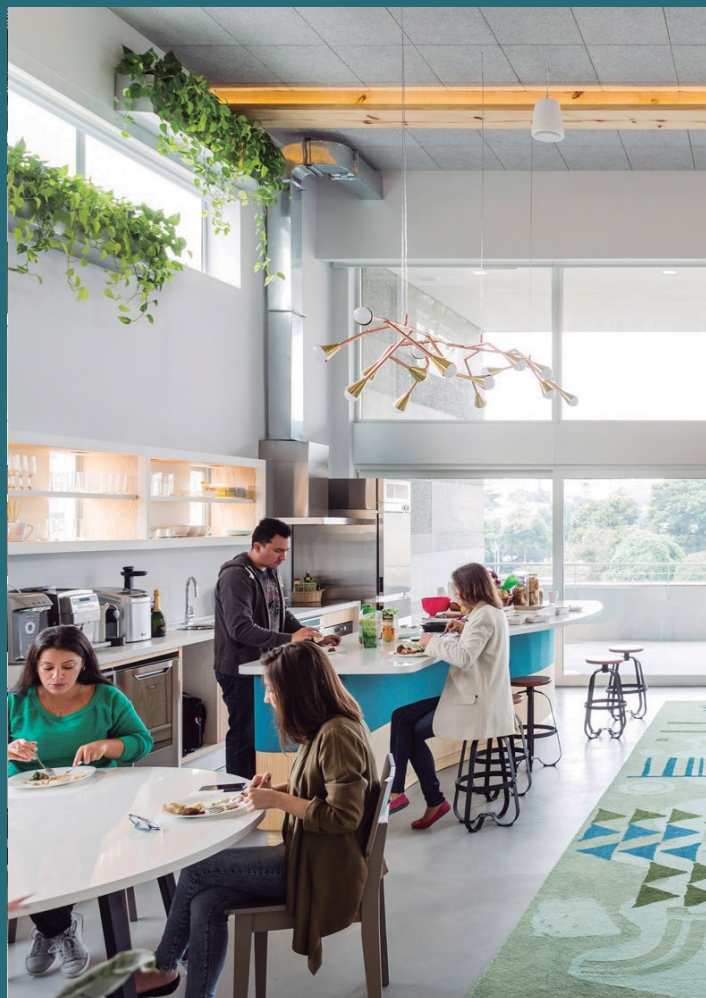
Este consejo es válido para todos los espacios del restaurante, y muy especialmente para la cocina. De la distribución de los elementos esenciales depende la fluidez del funcionamiento cotidiano. Los utensilios de uso frecuente tienen que estar al alcance del personal. Los espacios de almacenamiento de insumos deben ser de fácil acceso.

PUNTOS DE LUZ NATURAL

Un aspecto importante a tener en cuenta cuando se dispone el espacio del restaurante, son los puntos de luz natural. Cada restaurador estimará qué le conviene ubicar en esas zonas con buena iluminación natural. Lo importante es prever que sean aprovechables y que contribuyan a la economía de uso de luz artificial.

LA BARRA

Una barra puede ser útil para aprovechar el espacio del local. Además de su función específica de atender a quienes beben, se puede ampliar el servicio de comida a la barra. Hay comensales solitarios a los que la barra les resulta una agradable opción.





APROVECHAMIENTO DE LAS PAREDES

Las paredes son recursos importantes para maximizar el espacio del restaurante. Se pueden usar para colocar estantes y armarios para el almacenamiento de suministros de modo de para liberar espacio en las áreas de trabajo.

La decoración y estética del local pueden estar centradas en las paredes: pinturas murales, plantas colgantes, objetos decorativos. También pueden ubicarse en ellas los apliques para iluminar ciertas áreas.

Los espejos en las paredes crean sensación de amplitud, y son muy recomendables para locales muy pequeños, en donde se necesita generar idea de profundidad y de espacio. Las paredes, fijas o móviles, también son muy útiles para separar espacios. Paredes con materiales livianos permiten crear zonas especiales si el proyecto del restaurante así lo requiere.

¿Cómo elegir mobiliario para aprovechar el espacio?

Una vez que se ha visualizado el restaurante en el plan, se tendrá idea clara del tipo de muebles y del espacio que ocupará cada uno.





A la hora de elegir, es conveniente tener en cuenta algunas posibilidades:

MUEBLES A MEDIDA

Son la opción perfecta para aprovechar al máximo el espacio. Cada mueble se confeccionará para el espacio que ocupará. Permitirán aprovechar columnas, rincones, huecos. Sin embargo, es una de las opciones más costosas.

MESAS CUADRADAS

Son muy prácticas, pues se ubican fácilmente y pueden unirse entre sí para crear mesas para grupos numerosos.

MESAS REDONDAS

Ocupan más lugar, pero favorecen la comunicación entre los comensales. Son muy adecuadas a los espacios en los que se reúnen amigos o familias.

MESAS PLEGABLES

Las mesas plegables son auxiliares para ocupar espacios extras para atender a las necesidades del momento. Cuando no están en uso, se acopian en espacios reducidos.

SILLAS APILABLES

Las sillas apilables son sumamente cómodas y ahorran espacio. Se pueden retirar cuando no están ocupadas y apilar. En el mercado hay modelos estéticamente muy atractivos. Hay que elegir atendiendo también a la fortaleza y comodidad.

TABURETES

Los taburetes son prácticos para la barra y resultan una buena opción para estadías cortas de los clientes. Para aprovechar el espacio de un restaurante hay que tener siempre presente la coherencia entre el espacio y el mobiliario. Ese es un punto clave para que el espacio rinda y el local luzca agradable e invite a los clientes a disfrutarlo. Suelo, paredes, decoración, colores, diseños, todo debe estar en armonía. 🍷

ABASTUR es la exposición líder en México y Latinoamérica
para proveeduría del sector **HORECA**.

En donde se reúnen **los mejores
proveedores de la industria** para
generar conexiones de negocio.

- Conoce las ofertas de productos de las empresas más destacadas y líderes de la industria
- Amplía tu red de Networking
- Descubre las tendencias del sector
- Actualiza tu conocimiento en la conferencias de The Hospitality Summit

¡Te esperamos!

ABASTUR

30 de Agosto al 1 de Septiembre 2023
Centro Citibanamex, CDMX



abastur.com

PAPAS FRITAS DE CALIDAD SUPERIOR

LAS PAPAS RUSSET DE ESTADOS UNIDOS DAN ORIGEN A LA MEJOR PAPA FRITA

Las papas fritas de Estados Unidos tienen la calidad que los consumidores quieren, generando mayores ventas y más utilidades. Los procesadores de papas fritas de Estados Unidos producen alrededor de 5.3 millones de toneladas métricas de papas congeladas al año. Ofrecen una amplia variedad de productos de especialidad de papa congelada, por lo que puedes encontrar el producto exacto para tus clientes.

CORTES DE ESPECIALIDAD

Con tantas opciones, las papas de Estados Unidos sólo son la chispa que necesitas para crear un menú que se les antoje a todos los consumidores. Las diferentes formas, tamaños y texturas van perfecto con las salsas y dips de moda; además el delicioso sabor de los productos de **papa de Estados Unidos** se adapta a cualquier tipo de gastronomía, menú y horario de comida.



Gajos de papa / frozen wedges



Hash brown



Papas espirales / loop / curly fries



Papas fritas congeladas de corte recto / frozen straightcut fries

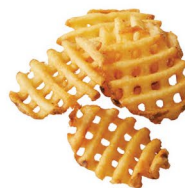


ESPECIFICACIONES DEL USDA PARA LONGITUDES DE PAPAS CONGELADAS

ELF	LF	M	S	-
U.S. EXTRA LONG FANCY	U.S. LONG FANCY	U.S. MEDIUM	U.S. SHORT	OTROS PAÍSES
30% son mayores a 7.5 cm (3") 80% son mayores a 5.0 cm (2")	15% son mayores a 7.5 cm (3") 70% son mayores a 5.0 cm (2")	50% son mayores a 5.0 cm (2")	50% son menores a 5.0 cm (2")	No existen estándares

ESTÁNDARES DE CLASIFICACIÓN DEL USDA

Estados Unidos es el único país en el mundo que tiene especificaciones gubernamentales obligatorias para la calidad y longitud de las papas congeladas. El Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) certifica que las empresas procesadoras cumplan con los grados y estándares especificados.



Papas reja / lattice / basket-weave cuts



Papas con forma de serpiente / crinkle-cut fries

APOYO POR PARTE DE POTATOES USA

Apoyo educativo y de mercadotecnia que enriquece tus ventas. Ningún otro país ofrece los invaluables servicios que Estados Unidos comparte con sus compradores de papas congeladas.

»Entrenamiento:

Tener personal bien capacitado es crucial para conservar la calidad de las papas congeladas y reducir las mermas. **Potatoes USA** ofrece entrenamiento para su personal, enviando a sus ingenieros a los establecimientos para que evalúen y entrenen a sus empleados, en temas como manejo adecuado, almacenamiento y procedimientos de freído para **papas congeladas de Estados Unidos**.

»Seminarios: Potatoes

USA imparte una variedad de seminarios para ayudar a los importadores, distribuidores, restaurantes y otros a maximizar su inversión en **papas congeladas de Estados Unidos**.

»Materiales

educativos y promocionales: De manera continua **Potatoes USA** crea nuevos materiales educativos y de promoción para incrementar y potencializar las ventas.



TikTok

@FOODSERVICEMEX

PAPAS GAJO CON ARRACHERA, PICO DE GALLO Y QUESO (TIPO NACHOS)

Ingredientes

3 tazas de papa gajo
250 gr de arrachera
3 jitomates picados
¼ cebolla picada
1 limón, su jugo
1 chile serrano
4 cucharadas de cilantro picado
1 aguacate en cubos
Sal y pimienta al gusto

Aderezo de queso cheddar

1 taza de crema
1 taza de leche
1 ½ taza de queso cheddar rallado
1 cucharadita de maicena

Procedimiento

En una cacerola fríe las papas gajo en aceite suficiente hasta que estén crujientes, pasar a un papel absorbente y salpimenta, reserva.

Asa la arrachera, salpimenta al gusto y retira en el término deseado y corta en cubos.

Para el pico de gallo mezcla jitomate, cebolla, chile, cilantro, aguacate, jugo de limón y salpimenta al gusto.

Para el aderezo de queso cheddar, mezcla en una cacerola todos los ingredientes en frío y cocina a fuego bajo hasta que derrita el queso y tenga una consistencia suave, reserva.

Sirve las papas en un platón, agrega pico de gallo, arrachera en cubos y termina con el aderezo de queso cheddar.



Tiempo de preparación
40 minutos



Dificultad
Baja



Rinde
4 porciones

Para obtener mayor información de como agregar papas de Estados Unidos a su menú comuníquese con **Potatoes USA México**.
Grupo PM • Tel: 777 3167370
grupopm@grupopm.com • <http://www.potatoesusa-mx.com>

Potatoes
USA

Facebook: USApapas
Instagram: @usapapas
Pinterest: USApapas

Cómo hacer una receta estándar paso a paso para el menú de tu restaurante

»GUÍA COMPLETA«

La receta estándar es una herramienta fundamental para los cocineros profesionales y aficionados. Se trata de una guía para preparar un plato de manera consistente y con los mejores resultados.







¿QUÉ ES UNA RECETA ESTÁNDAR?

La receta estándar es un conjunto de instrucciones escritas que se utilizan para preparar de la misma forma una cantidad y calidad preestablecida de alimentos para un lugar específico.

Una receta estándar producirá un producto que será casi idéntico en calidad y sabor cada vez que se hace, sin importar quién haya seguido las instrucciones.

PARTES DE UNA RECETA DE COCINA ESTÁNDAR

Una buena receta de cocina debe incluir los siguientes apartados:

Nombre del elemento del menú: el nombre de la receta que se va a realizar y que debe ser coherente con el nombre del menú.

Rendimiento total: número de porciones que produce una receta, y también se puede incluir el peso total o el volumen de la receta.

Tamaño de la porción: tamaño o cantidad de la porción individual.

Lista de ingredientes y cantidades: se deben incluir las cantidades exactas de cada ingrediente (a excepción de las especias que se pueden agregar al gusto).

Una receta estándar es una guía detallada que especifica todos los ingredientes, técnicas culinarias y tiempos de elaboración necesarios para preparar un plato siguiendo un proceso específico. Esta receta permite que el resultado final sea consistente, independientemente de quién la prepare.

Es como una fórmula magistral que nos asegura que un plato siempre tenga las mismas características que buscan los clientes en un restaurante.

Espaghetti a la boloñesa

Elaboración

- Preparación de los espaguetis:** En un recipiente amplio, se hierve suficiente agua con una cucharadita de sal. Cuando el agua entra en ebullición, se colocan los espaguetis y se les cocina aproximadamente unos 8 minutos. Hasta que estén al dente, ni muy blandos ni muy duros. Luego escurrimos, enfriamos y reservamos con aceite.
- Preparación de la salsa:** Ponemos en una sartén un chorrito de aceite de oliva y le agregamos la cebolla y el salpimentamos y cocinamos a fuego lento durante 5 min.
- Subimos el fuego y añadimos la carne picada. Cuando la carne haya cogido color, añadimos el tomate y el orégano. Dejamos cocinar unos 5 minutos más.
- Añadimos el vino, primero, y después la leche, para que dé a la salsa un toque de cremosidad adicional.
- Cocinamos a fuego medio, durante unos 15 minutos, hasta que la salsa esté densa. Para que quede menos, densa se le deja en el fuego durante menos tiempo. Luego reservamos.

Presentación

En un plato ponemos la pasta cocinada con su salsa. Coronamos el plato con una quenelle de boloñesa y terminamos una hoja de orégano.

Equipo necesario para producción

Recipiente amplio para cocer la pasta y una sartén

Alergenos

- | | |
|--|--|
| ☒ Gluten | ☐ Mostaza |
| ☐ Crustáceos | ☒ Sulfitos |
| ☐ Huevo | ☐ Sésamo |
| ☐ Pescado | ☐ Moluscos |
| ☐ Cacahuates | ☐ Soja |
| ☐ Lacteos | ☐ Frutos secos |
| ☒ Apio | ☐ Altramuz |



Procedimientos de preparación: instrucciones específicas que indiquen las operaciones que se deben realizar (Enfriar, mezclar, hornear, saltear, cocer, etc).

Temperaturas y tiempos de cocción: deben estar incluidos los puntos críticos de control de APPCC (HACCP) para garantizar que los alimentos se cocinen de manera segura y adecuada.

Mise en place: una lista de utensilios, equipos y preparaciones que necesitaremos para elaborar la receta.

Instrucciones de servicio: incluyendo el modo de almacenamiento en ya sea en frío o en calor.

Emplatado y guarnición: Además de lo comentado anteriormente, las recetas estandarizadas también pueden incluir:

VALORES NUTRICIONALES.

- Escandallo de cocina o Costo de la receta.
- Consejos de presentación y adornos.
- Otras guarniciones sugeridas.
- Consejos de simplificación del trabajo.
- Recetas complementarias.

La estandarización de recetas puede ayudar a incorporar los procedimientos de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)-(HACCP) y a simplificar el trabajo en las cocinas.

CÓMO HACER UNA RECETA ESTÁNDAR EN EXCEL

A continuación, vamos a ver paso a paso como se debe elaborar correctamente la receta estándar de un restaurante:

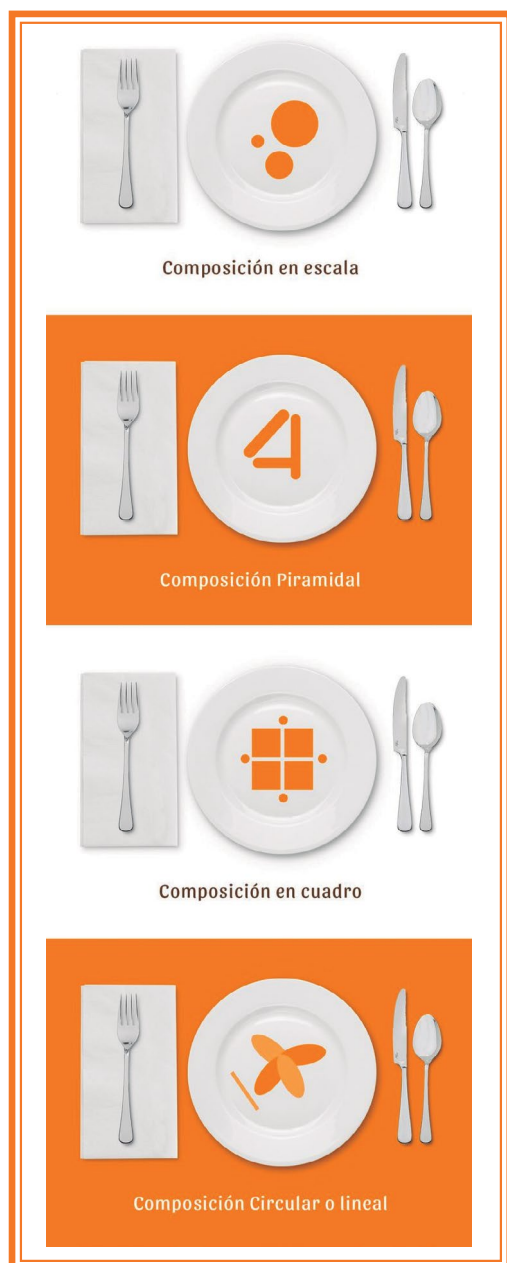
1. REVISAR LOS INGREDIENTES

Antes de comenzar a hacer la receta estándar, revisa los materiales, las instrucciones, los ingredientes y todos los aspectos de la elaboración del plato.

Asegúrate de que todos los ingredientes estén listados en su orden de uso.

2. DECIDIR COMO SE MEDIRÁN LOS INGREDIENTES

Determina qué ingredientes deben medirse por peso (kilos, gramos) y cuáles por volumen (litros, tazas, cucharas).





En este punto se deben pesar y medir los ingredientes para registrar la cantidad correcta. Anota esas cantidades al lado de cada ingrediente.

3. ESCRIBIR INSTRUCCIONES DETALLADAS Y ESPECÍFICAS

Debes asegurarte de que todas las instrucciones estén en el orden correcto y lógico.

Incluye tiempo y la temperatura de cocinado cada vez que sea necesario.

Puedes pedirle a alguien que no esté acostumbrado a hacer recetas, que revise las instrucciones para asegurarte de que todo esté bien claro y no falta nada.

4. PREPARAR LA RECETA ESTÁNDAR

Ahora prepara la receta estándar, asegurándote de que todos los ingredientes estén listados en el mismo orden que deben usarse, que el peso cada ingrediente es el correcto, y de que las instrucciones son claras y están en el orden correcto.

[illegible]

4.1. Medir peso, volumen y cantidad

Mide el peso los alimentos (kilos, gramos) y el volumen (litros, tazas, cucharas). O cuenta la cantidad necesaria de alimentos que deben ser colocados en una bandeja.

Asegúrate de anotar todos estos datos en la receta estándar.

4.2. Rendimiento final del plato

Mide y registra el rendimiento total del plato final.

Esto podría registrarse como un recuento total (es decir, 25 sándwiches), volumen (es decir, 2 litros de sopa de cebolla) o peso (es decir, 500 gramos de macarrones con tomate).

4.3. Tamaño de la porción estándar

Determina y registra el tamaño de la porción estándar usando la misma unidad de medida que el rendimiento total (es decir, peso, volumen y conteo).

Asegúrate de que el tamaño de la porción estándar sea fácil de medir, contar o pesar durante servicio de comidas.

Controlar el tamaño de la porción estándar nos aportan dos ventajas:

• **El costo de las porciones será siempre el mismo hasta que cambien los costos de ingredientes o mano de obra.**

• **Los clientes siempre reciben la misma cantidad cada vez que solicitan un plato del menú.**



Utilizando porciones estándar nos aseguraremos de que cada plato que sale de la cocina será casi idéntico al anterior en peso, volumen o cantidad.

»Si no llevamos un control de porciones, no seremos fiables«

Y esto además de afectar al coste de los alimentos, también afectará directamente a tus clientes.

LOS CLIENTES ESPERAN QUE CADA PLATO DE COMIDA:

- Se presente correctamente
- Tenga un buen sabor
- Tenga el mismo tamaño cada vez que lo soliciten

Piensa en cómo se sentiría el cliente si el tamaño de la porción cambiara según fuera el estado de ánimo del cocinero.

El mal humor de un cocinero podría significar una porción más pequeña o si el cocinero estaba de buen humor porque se acercaba su día de descanso, la porción podría ser muy grande.



Escandallo de Cocina - Ficha Técnica de Producción

Elaboración

1. Preparamos el tomate: Pelamos los tomates y después les quitamos las semillas y los troceamos.
2. Preparamos las verduras: Pelamos la cebolla, los ajos y los picamos. Luego le quitamos a los pimientos el tallo, las semillas y la parte blanca. A continuación, los lavamos y los cortamos en daditos.
3. Rehogamos las setas: Lavamos las setas y las dejamos escurrir en un colador, después las troceamos. Luego las rehogamos en una sartén con un diente de ajo hasta que estén cocinadas y las reservamos.
4. Elaboramos el sofrito: Echamos aceite en una sartén y rehogamos la cebolla durante 5 minutos. Incorporamos los pimientos y el ajo restante y lo sofreímos 5 minutos más. Añadimos el tomate, salpimentamos y lo cocinamos otros 10 minutos. Luego incorporamos las setas y removemos la elaboración durante 5 minutos.
5. Cocemos los macarrones: Hervimos los macarrones durante 8 minutos hasta que estén al dente, ni muy blandos ni muy duros. Los escurrimos y los mezclamos con la preparación de la sartén.

Presentación

Colocamos los macarrones en un plato, los espolvoreamos con queso rallado y por último les añadimos un poco de perejil picado.

Equipo necesario para elaboración

Recipiente amplio para cocer la pasta y una sartén

Alérgenos

☐ Gluten	☐ Mostaza
☐ Crustáceos	☐ Sulfitos
☐ Huevo	☐ Sésamo
☐ Pescado	☐ Moluscos
☐ Cacahuètes	☐ Soja
☐ Lácteos	☐ Frutos secos



4.4. Tipos de medidas usadas en la receta

Existen tres tipos de medidas que se utilizan para medir los ingredientes y para servir las porciones en los restaurantes.

La medición puede ser por:

- Peso
- Volumen
- Cantidad

Una receta puede requerir 1 kilo de pasta (medida por peso) 1/2 litro de leche (medida por volumen) o 5 huevos (medida por cantidad).

4.4.1. El peso

El peso es la forma más precisa de medir ingredientes o porciones.

Da igual que se midan ingredientes sólidos o líquidos, la medición por peso es más confiable y consistente.

Aunque hay que tener en cuenta que pesar es un poco más lento y requiere el uso de básculas, pero merece la pena esa precisión.

La razón por la que el peso es más preciso es porque el volumen es porque tiene en cuenta factores como la temperatura, la humedad y la densidad que pueden afectar el volumen de los ingredientes.

4.4.2. El volumen

La medición por volumen se suele utilizar cuando son líquidos o fluidos, porque estos ingredientes son más difíciles de pesar.

El volumen es a menudo la medida utilizada al dividir tamaños de un producto terminado.

Por ejemplo, los cucharones de un tamaño exacto se usan para repartir salsas y sopas.

4.4.3. La cantidad o recuento

La medición por cantidad solo se utiliza cuando no es crítico hacer una medición precisa y se entiende que los artículos que se usarán tienen un tamaño parecido.





Por ejemplo, 5 huevos es una medida común requerida en las recetas, no solo porque el número 5 es fácil de contar sino también porque los huevos se clasifican en tamaños específicos.

La mayoría de las recetas requieren huevos grandes a menos que se indique lo contrario.

5. FORMAR AL PERSONAL

Forma a tu personal sobre cómo deben preparar la receta estándar y asegúrate de que todos prueben el plato completo.

Aunque parezca obvio, las recetas estándar deben ser usadas por todos los empleados en todos los procesos de producción.

Es frecuente encontrar restaurantes en los que, a pesar de estar disponibles y actualizadas, las recetas estándar no son usadas de manera regular.

Muchas veces, esto sucede por la rotación de la mano de obra, la falta de compromiso del personal, y la ausencia de supervisión del responsable de la operación, con el argumento de: Aquí ya sabemos todos como se prepara cada uno de los platos de la carta ...



5.1. El nivel de los empleados

El nivel de habilidad de los empleados también debe tenerse en cuenta al escribir los procedimientos o instrucciones de las recetas.

Las recetas estandarizadas también se pueden utilizar como herramienta de formación. Por lo que la terminología utilizada en las recetas debe ser acorde al nivel de conocimiento de los empleados. 🍴

HERSHEY
FOODSERVICE

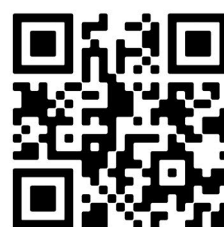
TRANSFÓRMALO
y dale el toque Hershey



**Descubre más de
nuestros productos**

VISITA [HERSHEYLAND.MX/GROCERY/REPOSTERIA-PROFESIONALES](https://www.hersheyland.mx/grocery/reposteria-profesionales)

COME BIEN





las
tendencias
de actualidad
para

principales TENDENCIAS mundiales en alimentación mitad de 2023

¿Cuáles son las grandes tendencias mundiales de la alimentación para esta mitad de 2023?

Un estudio de Kantar destaca la proteína vegetal, la salud intestinal, el 'swicy' como nuevo sabor, la comida casera sofisticada y la sostenibilidad.

Estas son algunas de las grandes tendencias mundiales en alimentación para 2023, según el informe Finding the Future de Kantar:

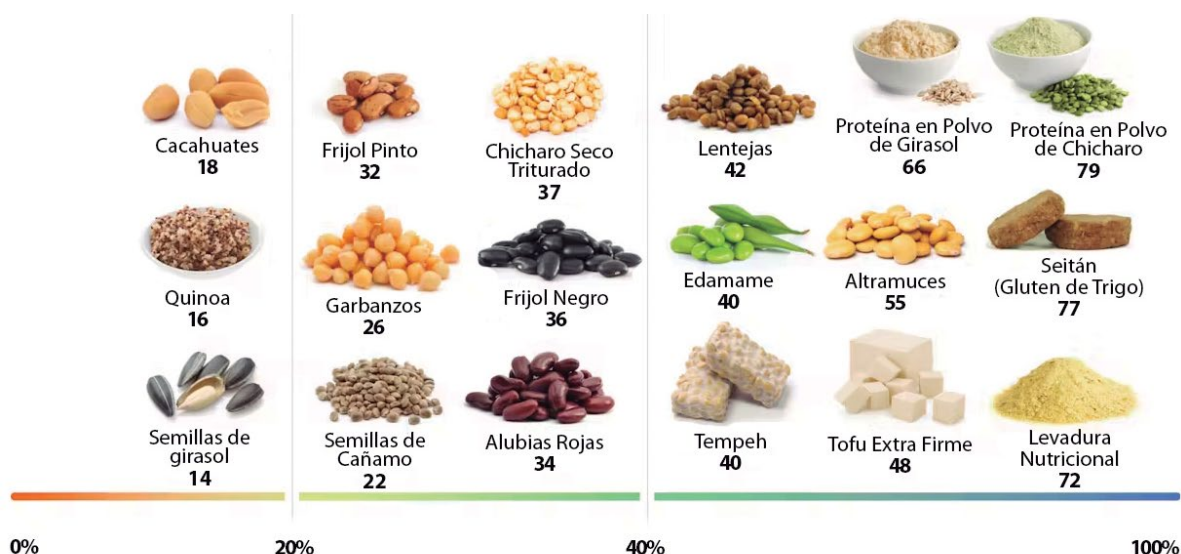
MAYOR INTERÉS POR LA PROTEÍNA VEGETAL

Los consumidores están cada vez más interesados en las proteínas de origen vegetal, como las provenientes del garbanzo o el chicharo. La moda de lo proteico se ha extendido más allá de los gimnasios,

lo bajo en grasas o lo light bajo en azúcar.

Cada vez más gente deja de consumir carne de forma total o parcial, como el creciente colectivo de los flexitarianos.

El mayor interés por la sostenibilidad, sin descuidar una nutrición saludable, se encuentra detrás de toda esta corriente, sin olvidar que la población mundial sigue creciendo imparablemente.



PREOCUPACIÓN POR LA SALUD INTESTINAL

Crece el interés en la salud intestinal: en los últimos años realizando más de 40 millones de búsquedas mensuales relacionadas con este tema.

En línea con su objetivo de alcanzar un mayor bienestar, los consumidores valoran los productos que mejoran su microbiota como los fermentados,

los postbióticos y los productos con enzimas digestivas es lo de hoy.

Se trata ahora de un consumidor que, además, busca experimentar y divertirse durante su proceso de descubrimiento en diferentes categorías de producto, como bebidas batidos o chocolates.

Otro punto clave: cuidar la microbiota ayuda a protegerse de infecciones, pero también cuidar de la cognición. No en vano al intestino se le llama segundo cerebro por la cantidad de conexiones nerviosas que llegan hasta allí, y ambos sistemas, tripa y mente, se influyen mutuamente, para bien y para mal.

PROBIÓTICOS

Los probióticos son microorganismos vivos que inducen directamente un efecto beneficioso sobre los organismos: restauran el equilibrio normal de la microbiota, mejoran la salud inmunológica y alivian el estreñimiento.



SIMBIÓTICOS

Los Simbióticos son la combinación de prebióticos, probióticos y/o postbióticos que potencia el efecto de los productos gracias al sinergismo.

POSTBIÓTICOS

Los Postbióticos son microorganismos no viables (o sus lisados celulares) que también pueden ofrecer beneficios fisiológicos al huésped gracias a sus productos metabólicos.

PREBIÓTICOS

Los prebióticos son compuestos, generalmente fibras no digeribles, que ayudan a inducir el crecimiento o la actividad de microorganismos beneficios, como bacterias y hongos.

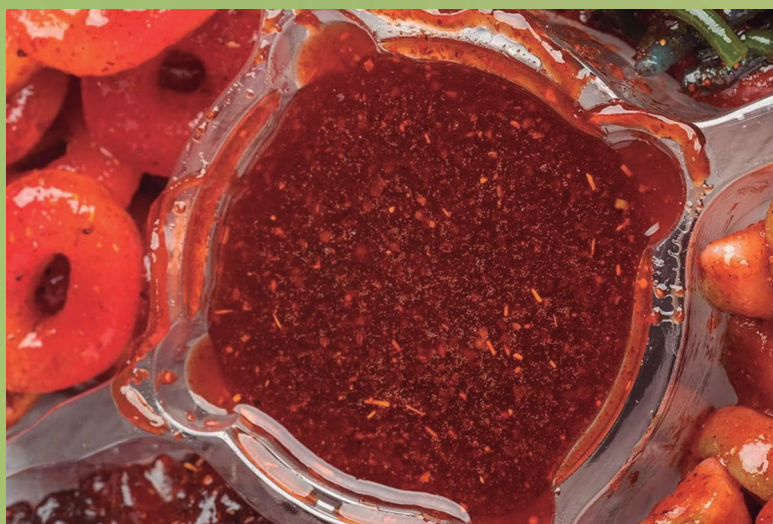


DULCE Y PICANTE A LA VEZ: ESTO ES 'SWICY'

El picante está de moda gracias a su profundidad y a las sensaciones que provoca cuando se combina con otros sabores. Marcas y chefs buscan nuevos perfiles de sabor capaces de generar fusiones únicas.

Una de esas tendencias es lo swicy, la combinación del sabor dulce (sweet), lo sabroso y lo picante (spicy). Tendencia ligada a la cocina coreana, acumula una media superior a 10 millones de búsquedas globales por mes.

Los consumidores exploran formas de dejarse enamorar por lo exótico de las especias, de ahí que crezca el interés por la salsa macha o la mangonada, de origen mexicano.



COCINA CASERA CON ESTILO

Ojo a esta tendencia: los consumidores buscan cada vez más la excelencia culinaria en la comodidad de su hogar. Según Kantar, desean demostrar sus conocimientos de cocina y vivir experiencias nuevas con alimentos elaborados en su propia cocina.

En este punto, los nuevos electrodomésticos juegan un papel fundamental. La clara protagonista es la freidora de aire o air fryer, que combina eficiencia, salud, sostenibilidad y también disfrute al cocinar. «Comercialmente todavía no muestra signos de abatimiento», señala el estudio.

Con una media de 101 millones de búsquedas al mes, dentro de esta tendencia también se encuentran otros utensilios de cocina como las ollas instantáneas, o técnicas como la cocina al vacío y la baja temperatura.





«La preocupación por la salud y el bienestar del consumidor es el centro de la mayoría de las tendencias», señala Rafael Montoya, Associate Director de Kantar Insights.. «Esta concienciación también se proyecta hacia el exterior y hace que los consumidores prioricen a las marcas y establecimientos que son agentes activos del cambio social y medioambiental».

LA SOSTENIBILIDAD

Todo lo sostenible cobra cada vez más relevancia en el amplio sector de la alimentación.

Con una media superior a 5 millones de búsquedas mensuales a nivel mundial, los usuarios están comenzando a extender su conciencia de lo genérico a lo específico, exigiendo transparencia más allá de la etiqueta.

También crece la curiosidad por la agricultura regenerativa y la salud del suelo, por el proceso detrás de cada alimento o los envases sostenibles. La reducción del desperdicio y el producto local complementan esta tendencia.

Fabricantes y restaurantes deben tener en cuenta todos estos intereses si quieren ganarse a

todo un conjunto de la población creciente y cada vez más comprometido con el mundo a la hora de tomar sus decisiones alimentarias. 🌱

23 AL 26

AGOSTO / 2023

CIEC WTC CDMX

EXPO PAN

IMPULSANDO LA
INDUSTRIA DE



PANADERÍA

REPOSTERÍA

PIZZA

HORNEANDO NUEVAS IDEAS PARA TU NEGOCIO

¡4 DÍAS HORNEANDO IDEAS PARA TU NEGOCIO!

Por tercer año consecutivo, **Expo Pan** regresa con su edición 24ª la cual tiene como objetivo ser el mejor piso de exhibición donde profesionales y emprendedores podrán encontrar toda la proveeduría y networking para negocios ya establecidos y los que se desean crear en el corto y mediano plazo.



• DEMOSTRACIONES • TALLERES • CURSOS • CONCURSOS •



Pre-registro SIN COSTO del:

16 DE MAYO AL 18 DE AGOSTO

A través de: www.expopan.com



ExpoPanMX



expopan_mx



SPYCE SWEETGREEN LANZA EL RESTAURANTE ROBÓTICO INFINITE KITCHEN

Sweetgreen abre el primer restaurante robótico de la compañía en Naperville, Ill, en un suburbio de Chicago.





El nuevo restaurante automatizado, que la compañía llama Infinite Kitchen, llega casi dos años después de que la compañía adquiriera Spyce Kitchen, una empresa emergente que construye líneas robóticas automatizadas.



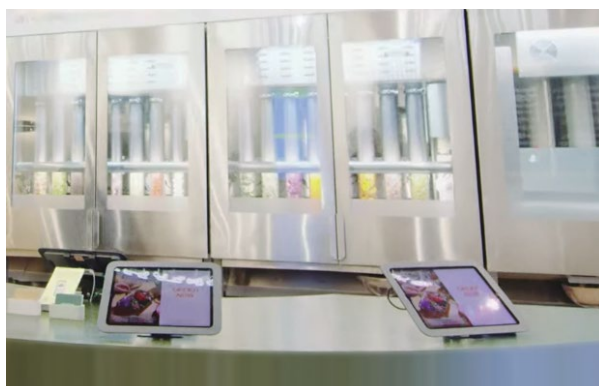
El nombre de Infinite Kitchen no es nuevo; Spyce utilizó el nombre por primera vez cuando lanzó su plataforma de cocina robótica de segunda generación en noviembre de 2020 y, al igual que la nueva Sweetgreen Infinite Kitchen, el sistema recordaba visualmente a la línea de hamburguesas Creator.

La cinta transportadora del sistema pasa por debajo de dispensadores de ingredientes que arrojan mezclas personalizadas de ingredientes frescos en tazones.

Sweetgreen se esfuerza por dejar en claro que, si bien ve la automatización como una forma de agregar eficiencia a las operaciones y mejorar la experiencia del cliente, no están eliminando a los humanos como parte de la experiencia de Sweetgreen.



“Cada comida comienza con manos humanas”,
“desde nuestros agricultores locales hasta los
miembros de nuestro equipo, todos allí para
guiarlo a través del proceso”.



Con Infinite Kitchen, Sweetgreen también ha repensado el flujo de procesos del cliente, integrando puntos de contacto digitales (incluidos quioscos de autoservicio similares a los de Spyce).



Del lanzamiento:

Cuando visitan el restaurante Naperville Sweetgreen, los clientes son recibidos por la nueva posición de **“anfitrión”** que brinda una conexión más personalizada entre los miembros del equipo y los invitados.

Para ordenar, los clientes pueden utilizar los quioscos de autoservicio, hacer un pedido a través de la aplicación móvil o pedir directamente al anfitrión del restaurante.

El nuevo formato de restaurante también trae un nuevo Tasting Counter, pantallas digitales de narración de marcas y una estrategia de merchandising renovada para una auténtica experiencia Sweetgreen en cada punto de contacto.

Los clientes que visiten la tienda podrán comprar productos exclusivos con diseños inspirados en la nueva tienda que se une a la comunidad de Naperville.

Según la compañía, Sweetgreen abrirá su segunda ubicación Infinite Kitchen a finales de este año, donde la compañía espera aprender cómo integrar y modernizar la nueva tecnología en una cocina existente.

A largo plazo, se espera que la empresa amplíe el uso de la automatización a la mayoría de sus ubicaciones.

El director general de la empresa, Jonathan Neman, ha dicho que aproximadamente la mitad de la mano de obra de Sweetgreen es el montaje de alimentos. “Y esta Cocina Infinita se lleva la mayor parte de eso”, dijo Neman. 🍴



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Peach flavors

MEJOR CALIDAD Y
FRESCURA HECHA EN EUROPA

MELOCOTÓN ENLATADO DE GRECIA

www.peachflavors.eu

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene

DELCOF S.A.

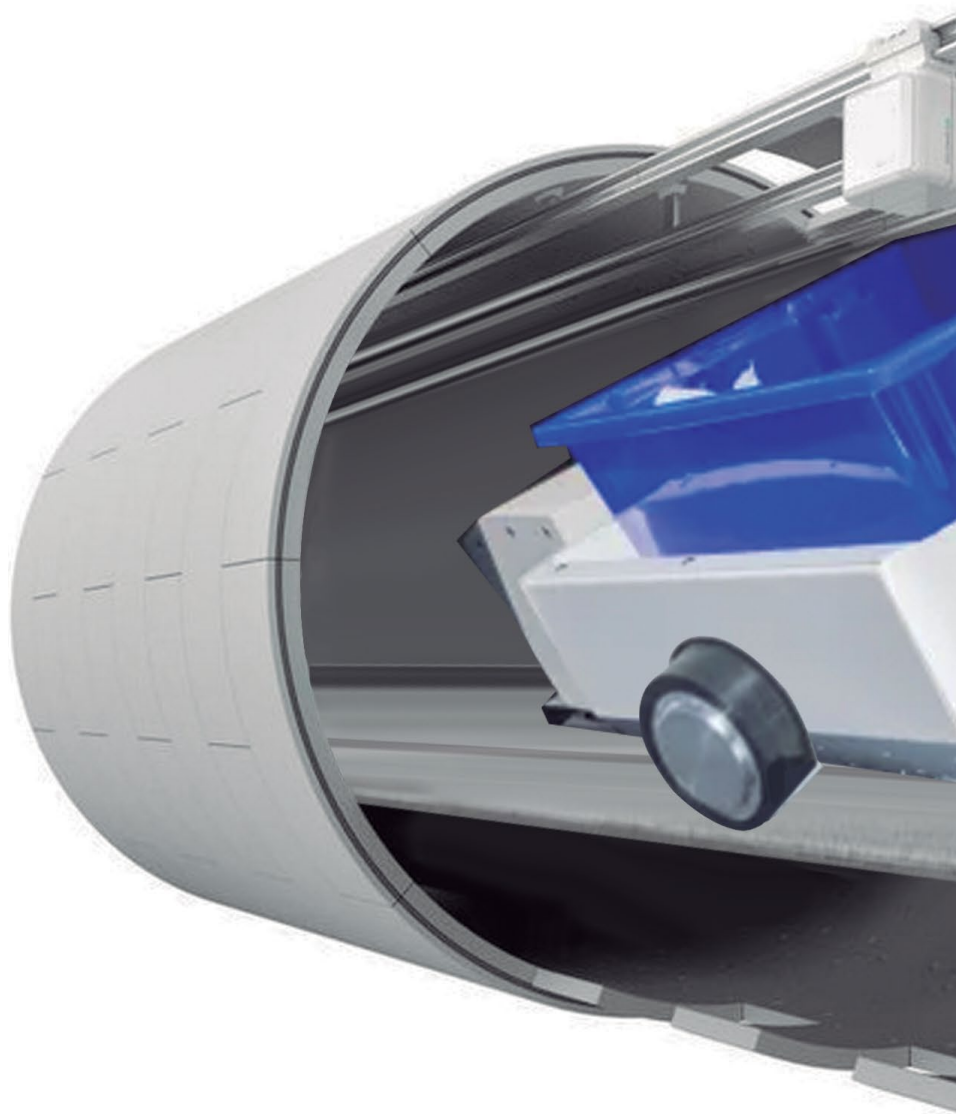


CAMPAÑA FINANCIADA CON
AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

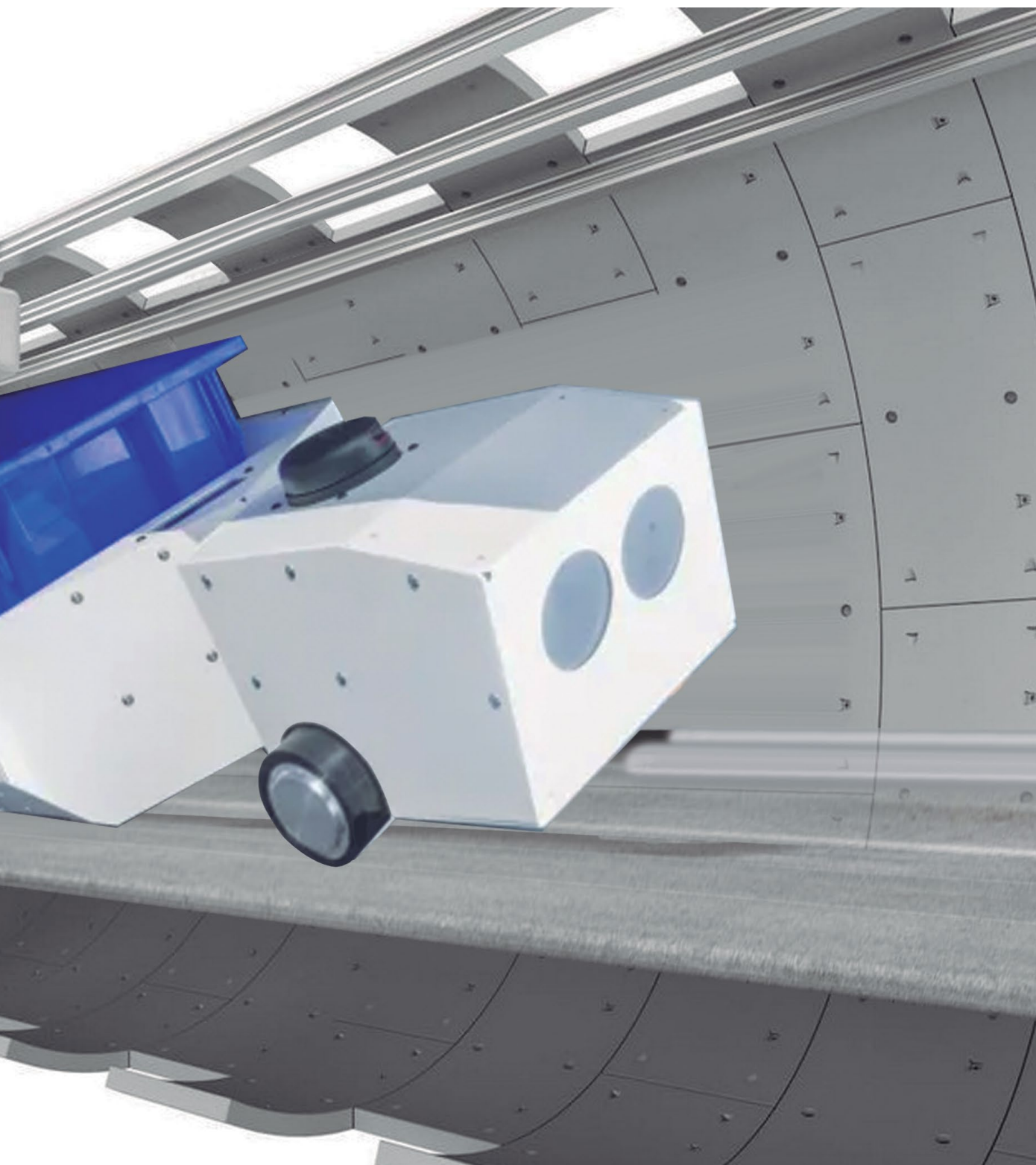
JEFF BEZOS

Hoy, el restaurante Wendy's anunció que probarán un sistema de entrega subterráneo a finales de este año en asociación con Pipedream Labs.

Según el anuncio, el sistema entregará los pedidos a los clientes a través de un portal de recogida en el automóvil utilizando "robots autónomos" que atraviesan un sistema de tuberías subterráneas.



¿Está ideando la cons de entrega s



Construcción de una red subterránea?

Según Reeves, el sistema Home Portal se vería así:



Recordando a Pipedream Labs que es la compañía con grandes planes para construir una red de distribución subterránea de tuberías alrededor de las ciudades para transportar alimentos u otros artículos hasta el hogar.

La compañía está trabajando con Wendy's y otros restaurantes a corto plazo, pero aún tiene la esperanza de construir la visión más amplia de una red de entrega subterránea en toda la ciudad.

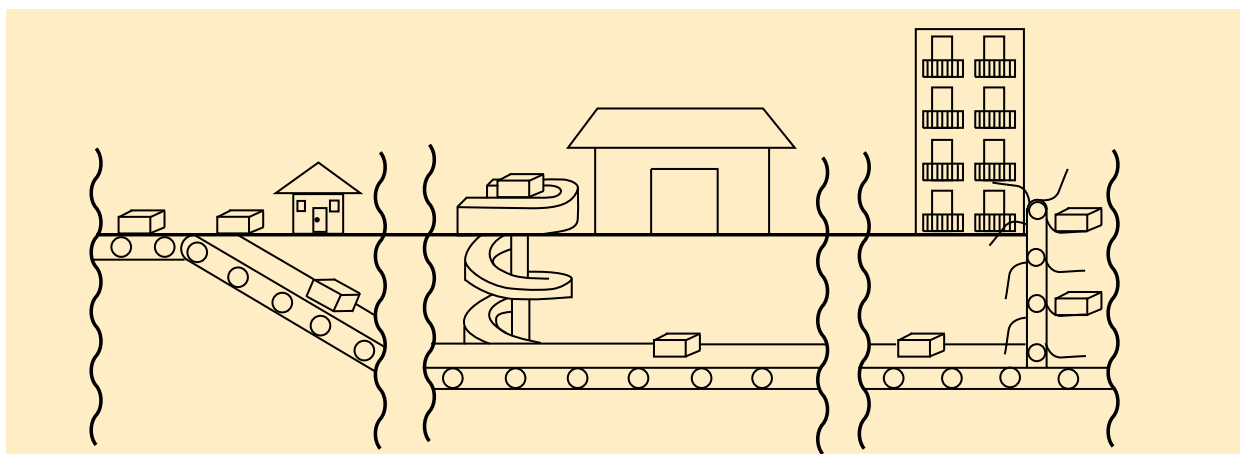
De hecho, en un hilo reciente de Twitter, el CTO de Pipedream, Canon Reeves, dijo que la compañía ahora está cortejando a los constructores comunitarios planificados con un sistema que funcionaría en el hogar.

Portal de inicio de Pipedream Labs. Imagen: Canon Reeves



Y los robots de entrega se ven así:

Robot repartidor de Pipedream. Imagen: Canon Reeves



La construcción de estos sistemas maestros en nuevas comunidades planificadas tiene mucho sentido por un par de razones, la primera de las cuales es que la modernización de hogares existentes para la entrega subterránea a domicilio sería extremadamente difícil y muy costosa.

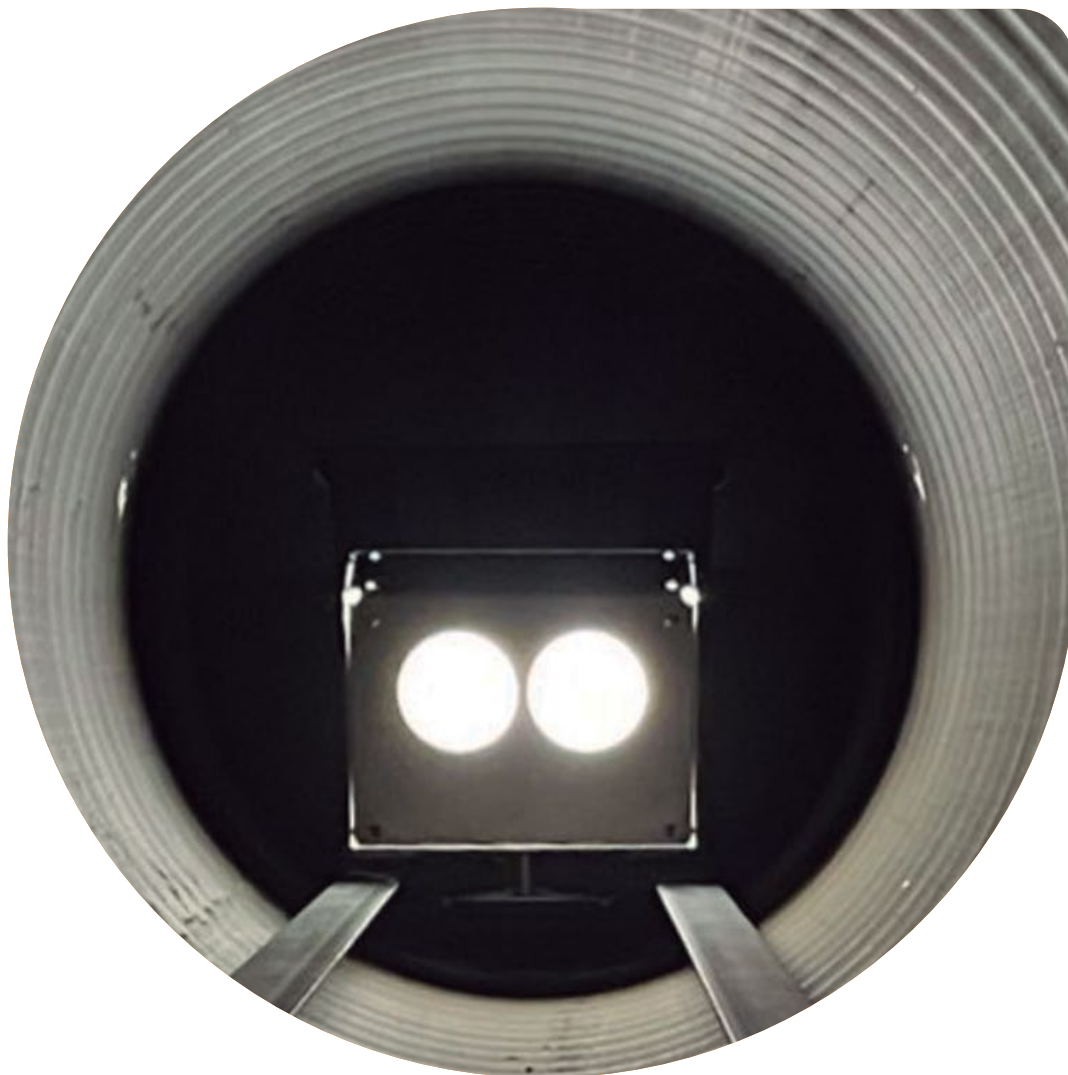
Las comunidades planificadas presentan muchas oportunidades de

construcción totalmente nuevas para conceptos como este, donde a los clientes se les puede presentar la opción como una característica en un nuevo hogar, y el costo del sistema del hogar se puede convertir en una hipoteca.

Los constructores de viviendas también pueden construir la infraestructura de entrega a medida que instalan otra infraestructura, ya

sea bajo tierra o a lo largo de las áreas de derecho de paso de la comunidad (como lo hicieron en Atlanta en un derecho de paso público).

Pero incluso si la compañía solo se enfoca en nuevas oportunidades de construcción, la idea sigue siendo un poco descabellada, en el que casi se necesita un multimillonario curioso.



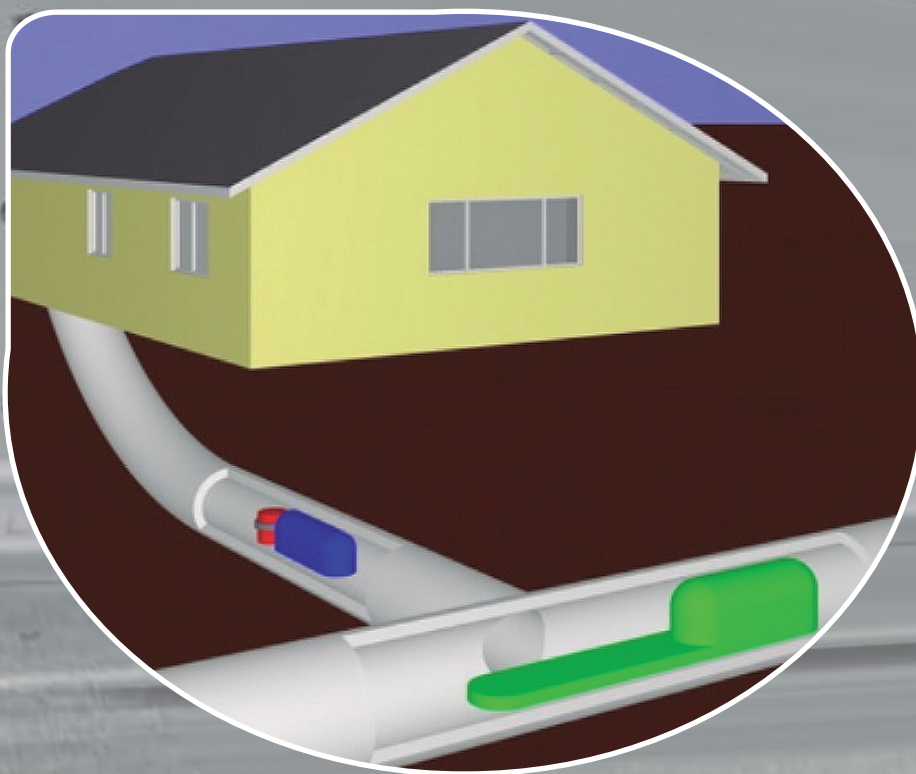
Por la utopía que invierte en ideas locas para respaldar algo como esto. -Alguien como, no sé, como Jeff Bezos:-

Según Reeves, Bezos se dio el tiempo el mes pasado para ver el prototipo de entrega a domicilio, y se mostro interesado en invertir en el sistema, uno podría especular que el tipo que fundó el mercado de pedidos en línea más grande de los Estados Unidos podría tener curiosidad sobre el futuro con una red de entrega clandestina.

¡Tal vez podría ser!



Jeff Bezos viendo una demostración de Pipedream Labs Home Portal. Imagen: Canon Reeves



Simulación 3D sobre el sistema de entrega subterráneo.

¿Podría estar allí en nombre de Amazon? Tal vez. No es que Amazon no invierta en infraestructura de entrega y, de hecho, la compañía invirtió alrededor de \$40 mil millones entre 2014 y 2020 y continúa haciéndolo. Y, no olvidemos, el propio Amazon ha explorado la idea de

la entrega clandestina antes y obtuvo una patente para la idea en 2017.

E incluso si esto no es una cosa de Amazon, sino una cosa del multimillonario-inversor-Jeff-Bezos, Bezos ha mostrado una inclinación por invertir en grandes ideas como los

vuelos espaciales, y si Elon puede construir túneles subterráneos para transportar personas en Teslas. Bezos estaría en todo su derecho de pensar que enviar artículos bajo tierra en tuberías podría tener futuro. 🚀

HERSHEY
FOODSERVICE

TRENZA DE HOJALDRE

con Almendras y
Chocolate Hershey's

Una receta sencilla
que tus clientes amarán.



INGREDIENTES:

- 1 Barra de Repostería Hershey's Chocolate Semiamargo
- 1 pieza de Lámina de hojaldre rectangular
- 1 Huevo batido
- Al gusto Almendra fileteada para decorar

INSTRUCCIONES:

Precalienta el horno a 395° F o 200° C

Extiende el hojaldre y coloca en el centro la Barra de Repostería Hershey's Chocolate semiamargo. Corta los laterales de la masa en tiras de alrededor de 2 cm de grosor.

Retira las cuatro esquinas del hojaldre. Haz cortes en forma de tira alrededor de la tableta. Dobla la parte superior e inferior de la masa hacia la tableta y comienza a cubrir el chocolate con las tiras laterales. Para ello, ve intercalando las tiras de un lado y el otro formando una trenza.

Cuando tengas el chocolate completamente cubierto, pinta la superficie del hojaldre con el huevo batido y espolvorea la almendra por encima.

Hornea por 25 minutos o hasta que el hojaldre luzca dorado.

Sirve la trenza, si gustas, puedes acompañarla con tu helado favorito.

Conoce más recetas y
¡Dale el toque Hershey!

VISITA [HERSHEYLAND.MX/GROCERY/REPOSTERIA-PROFESIONALES](https://www.hersheyland.mx/grocery/reposteria-profesionales)



COME BIEN

CHEFS PROFESIONALES PRUEBAN Y APRUEBAN A LOS MEJORES PRODUCTOS DEL SECTOR FOOD SERVICE



Como cada año, reconocidos chefs mexicanos realizaron pruebas en cocinas profesionales para reproducir las condiciones reales de uso de los productos.

La novena edición del reconocimiento Sabor del Año Food Service fue presidida por el Master Chef Iván Millán, quien estuvo a

cargo de un jurado conformado por chefs de diversos sectores como restaurantero, hotelero, banquetes, repostero, entre otros. El jurado elaboró recetas con los productos participantes que fueron realizadas en cocinas profesionales para replicar las condiciones reales de uso y en donde se evaluaron con una rigurosa metodología que califica de 0 a 10 la satisfacción global del producto (sabor, interés, practicidad/facilidad de utilización y satisfacción general).



GANADORES SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE 2023

Marca	Producto
Haz Pan	Pan de Muerto y Rosca de Reyes
La Torre	Margarina Feité, Danés y Bizcocho
Vatel Pro	Aceite Vegetal
Dawn	Mix Pastel Esponja Vainilla y Chocolate

Los resultados son 100% legitimados, obteniendo un sello que aporta a las marcas una eficaz herramienta de marketing y de valor agregado frente a sus competidores.



PRODUCTOS GANADORES

SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE 2023



www.sdafoodservice.com.mx



UN PANEL RECONOCIDO DE
CHEFS PRESIDIDOS POR EL
MASTER CHEF IVÁN MILLÁN HAN
OTORGADO EL GALARDÓN
SABOR DEL AÑO
FOOD SERVICE 2023



**INSCRIPCIONES
ABIERTAS 2024**





5 TENDENCIAS, EN DISEÑO GRÁFICO APLICADO A LA GASTRONOMÍA

La gastronomía es una industria en constante evolución en la que surgen nuevos conceptos, y que demanda a los negocios que la integran, una constante actualización en su oferta. Esto incluye la estética y el diseño de sus espacios.

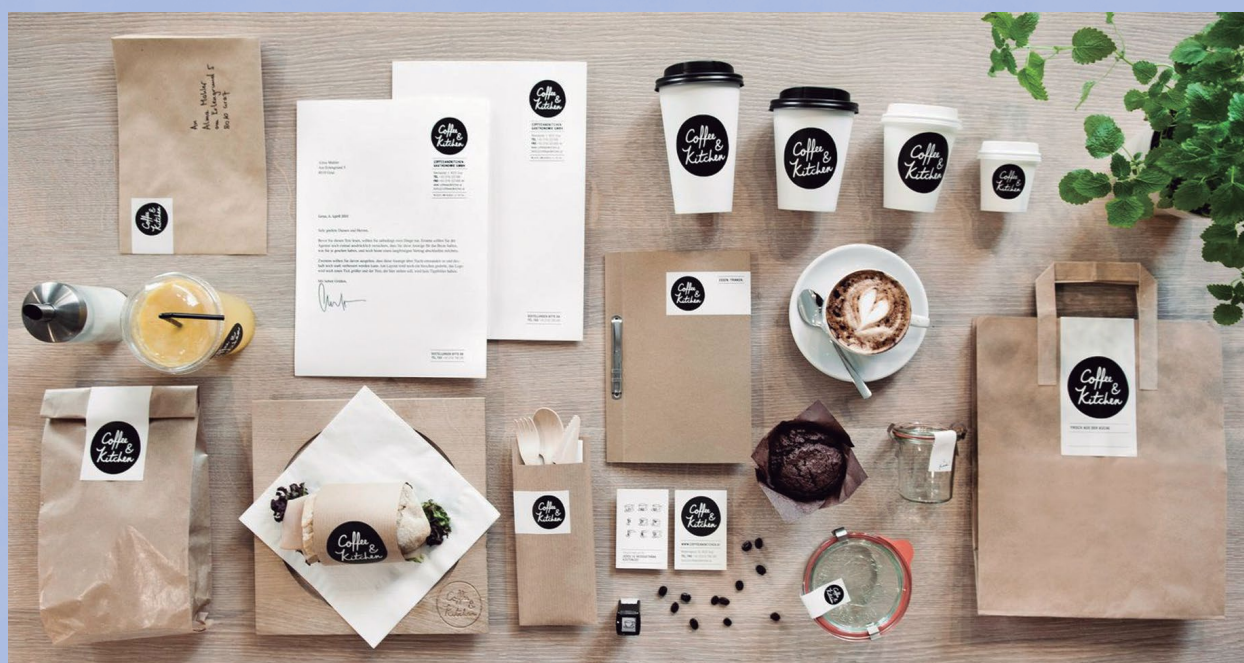


El diseño gráfico gastronómico se ha convertido en una herramienta indispensable para generar impacto visual en los clientes. Además, influye en su percepción de la calidad de la comida y la experiencia que se le ofrece.

Es un tópico decir que la gastronomía o la cocina entra por los ojos, pero hay mucho de verdad en esta sentencia. Sin duda, cualquier plato es más atractivo si además de tener un exquisito sabor tiene un aspecto armónico, coherente y apetecible.

¿Cómo contribuye el diseño gráfico a mejorar la experiencia gastronómica?

El diseño gráfico en gastronomía no solo se enfoca en la creación de un logo o un menú estético. Su función principal es generar una experiencia visual que complemente y realce la experiencia culinaria del cliente. Un buen diseño gráfico gastronómico debe ser coherente con la identidad de la marca y la filosofía del negocio. Esto incluye la elección de la paleta de colores, la tipografía, el estilo de fotografía y la disposición de los elementos gráficos en los menús y en la decoración del lugar.





foodservicemex

Tips a tener en cuenta en el diseño gráfico gastronómico

Antes de comenzar con el diseño gráfico de un restaurante, cafetería o bar, es importante tener en cuenta ciertos aspectos para que la experiencia visual sea efectiva. En primer lugar, el diseño debe adaptarse al nicho de mercado al que se dirige el negocio. La elección de los colores y las texturas, por ejemplo, pueden influir en la percepción que el cliente tiene sobre el negocio. También es vital tener en cuenta la disposición y legibilidad de los textos, para que el menú sea fácil de leer y el cliente pueda elegir con facilidad.

COMPOSICIÓN

La tendencia en diseño gráfico gastronómico de este año es la composición asimétrica. Esta técnica crea diseños visualmente atractivos y originales, que rompen con la tradicional disposición de elementos en un menú o una tarjeta de presentación.

TEXTURAS

Las texturas en diseño gráfico se utilizan para añadir profundidad y realismo a los elementos. En gastronomía, las texturas son especialmente importantes ya que pueden transmitir la sensación de un plato crujiente, suave, cremoso, etc.





COLORES Y GAMAS

Los colores y gamas en diseño gráfico son esenciales para transmitir el mensaje de la marca. En gastronomía, el color es especialmente importante ya que puede influir en el apetito y la percepción de los clientes sobre la calidad de los alimentos. La tendencia actual en colores es la utilización de tonos naturales y orgánicos.

FOTOGRAFÍA

El Food Styling es un elemento fundamental en el diseño gráfico gastronómico, puesto que los clientes necesitan ver lo que se ofrece en el menú. La tendencia actual es usar fotografías con luz natural, enfoque selectivo y colores vibrantes.



ILUSTRACIÓN

Las ilustraciones en el diseño gráfico gastronómico son una tendencia en alza. Añaden una capa de originalidad y personalidad al diseño, y son ideales para transmitir la filosofía del negocio de manera sutil.

Las ilustraciones también son útiles para diferenciar la oferta gastronómica de un lugar, especialmente si se trata de comida étnica o de autor.

La tendencia actual en ilustraciones de cartas y menús es la utilización de trazos orgánicos y colores suaves, que dan una sensación de cercanía y calidez.

Además de estas tendencias, es importante mencionar la importancia del diseño responsivo en la gastronomía. Los clientes acceden cada vez más a la información de los restaurantes y cafeterías desde sus dispositivos móviles, por lo que es fundamental que la página web y el menú sean accesibles desde cualquier dispositivo.

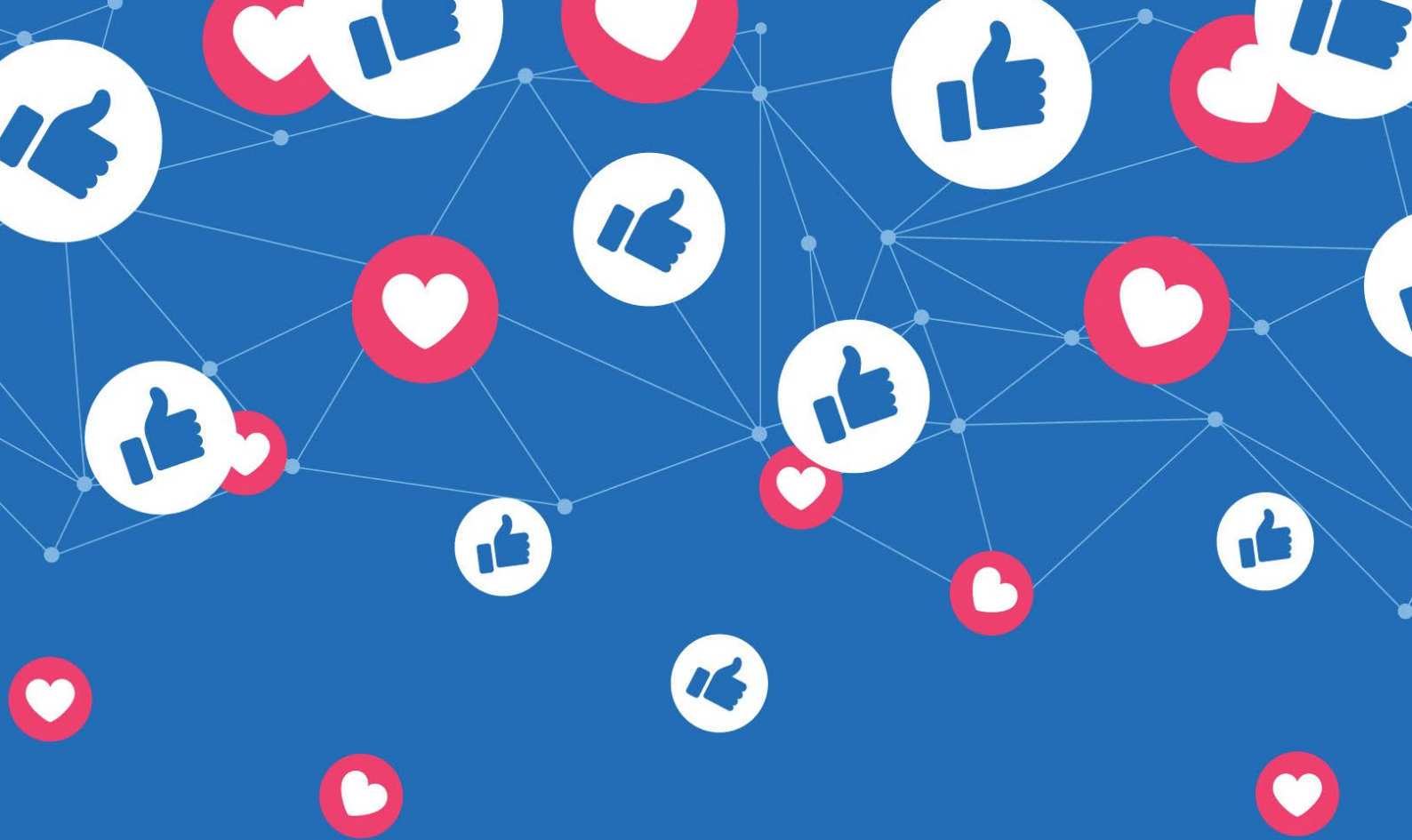
En conclusión, el diseño gráfico gastronómico es una herramienta indispensable para cualquier negocio de la industria de la gastronomía. Al menos, para cualquiera que desee destacar entre la competencia y ofrecer una experiencia integral a sus clientes.

La combinación de texturas, colores, ilustraciones y fotografías, así como la disposición de los elementos en la composición, pueden marcar la diferencia entre un negocio exitoso y uno que no logra conectar con su público objetivo.

Si estás pensando en renovar la imagen visual de tu negocio gastronómico, es crucial que consideres estas fuertes tendencias.

También te recomendamos que busques el apoyo de profesionales en diseño gráfico, que puedan ayudarte a plasmar tu visión y filosofía en una estética visual efectiva y coherente con tu marca. 3





facebook

Foodservicemex

FOODSERVICEMEX

