



2024

FOOD SERVICE

Whole Foods predice las
principales tendencias alimenticias 2025

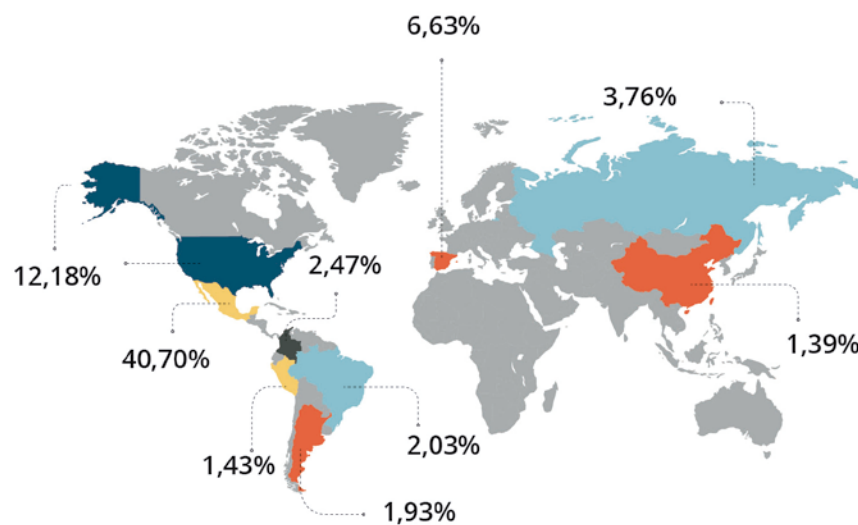
www.foodserviceyequipo.com

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



Ventas de publicidad 56 20 36 60 48

Suscripciones: suscripciones@grupomeditosiq.com

Teléfono: 56 20 36 60 48

Email: info@grupomeditosiq.com

Twitter: [@foodservicemex](https://twitter.com/foodservicemex)

Facebook: [Foodservicemex](https://www.facebook.com/foodservicemex)

Web: www.foodserviceyequipo.com



@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

Relaciones Públicas
y Traducción
Alexis Rodríguez
alexis@grupomeditosiq.com

Diseño
Mariel Figueroa
mariel@grupomeditosiq.com

Web Master
Raúl Lefranc
raul@grupomeditosiq.com

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

Publicidad
Roger Red
roger@grupomeditosiq.com

Producción Foodservice TV
Mauricio Castro
mauricio@grupomeditosiq.com

Coordinadora de Distribución
Sandra Martínez
distribucion@grupomeditosiq.com

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



CANIRAC DE PUEBLA BUSCARÁ EN 2025 SUPERAR LA META DE 300 MILLONES DE PESOS EN NUEVOS RESTAURANTES

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) en Puebla buscará en el 2025 superar la inversión de 300 millones de pesos, por lo que hará giras en el norte y sur del país para promover a la Angelópolis como destino de nuevos negocios del sector y franquicias.

Carlos Azomoza Alacio, presidente local del organismo, indicó que la ciudad se ha vuelto un lugar para probar si un negocio de alimentos gusta al mercado o no y, con ello, buscar abrir en otras plazas del país.

Destacó que Puebla trae una racha positiva de inversiones en los últimos cinco años, sobre todo foráneas, ya que empresarios de Monterrey, Veracruz y Guadalajara han estado abriendo negocios. Indicó que esta situación debe ser aprovechada por las autoridades locales para promover a Puebla como destino de inversión.

La Angelópolis en sus cinco corredores gastronómicos se ha posicionado entre el sector restaurantero local y foráneo, expuso. El dirigente de la Canirac en Puebla comentó que ese interés por abrir más restaurantes debe dar pauta a la generación de más corredores gastronómicos.

Nuevas zonas de restaurantes

Azomoza Alacio indicó que hay zonas de restaurantes que se han ido creando con la adquisición de casas en colonias de la periferia del centro histórico, pero no hay un orden todavía para promoverlos como destino de inversión.

Dijo que a los poblanos ha gustado la variedad gastronómica generada con los establecimientos que se abren, por lo menos 10 nuevos cada año.

Puntualizó que aumenta la competencia por los comensales, "pero sí un restaurante tiene su identidad no corre riesgo, porque ha generado su clientela fiel". Bajo este contexto, indicó que eso falta trabajar entre los negocios del sector, lo cual puede significar más ventas y empleos a corto y mediano plazo y que han entendido que en forma constante deben reinvertir en la imagen de los establecimientos.

Ahondó que a los poblanos gusta tener variedad de restaurantes y, por ello, el éxito de que lleguen nuevos, a los que no ven como competencia.

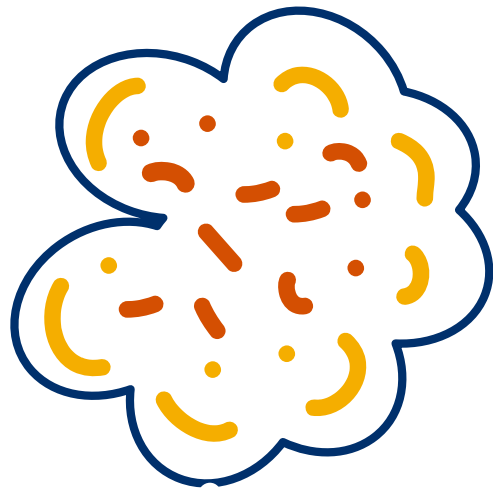
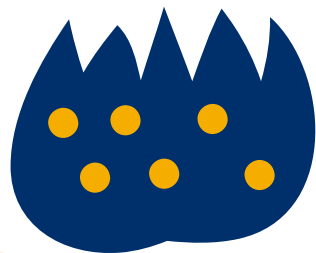
Reiteró que en los municipios conurbados deben los ayuntamientos apostar por promover la gastronomía para que lleguen más inversiones.

¡Hasta la próxima edición!

KORINA PONS



FOODSERVICE Y EQUIPO. Revista, Noviembre 2024. 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 Doma, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Amacuzac No. 262, Col. Barrio de San Pedro, Del. Iztacalco, C.P. 06220, 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.



8 TENDENCIAS

Whole Foods predice las principales tendencias alimenticias 2025

48 DISTINCIÓN

Abre The Library, un club de vinos único en el mundo

20 HERENCIA CULINARIA

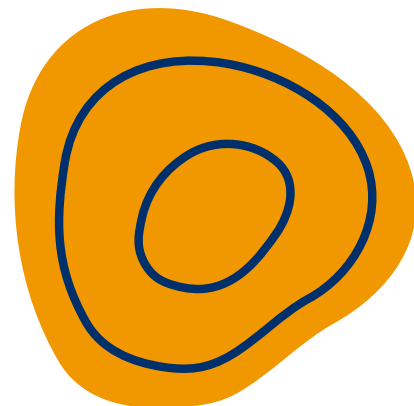
6 datos sobre la industria de la Trufa Blanca de Alba, que te sorprenderán

58 MENÚ ADMINISTRATIVO

Estrategias de gestión para el ahorro de tiempo en restaurantes

36 ZONA VIP

Barilla abre sus puertas al Club de Chefs más exclusivo del mundo



Paulina Abascal, el camino del éxito

Con 36 años de experiencia en la repostería, 19 años de trayectoria en televisión, autora de 7 libros, y dueña de una fábrica de pasteles, Paulina Abascal nos comparte su inspirador camino en el mundo de los postres y su dulce legado.

¿Qué te impulsó a elegir el camino de la repostería?
Desde los 7 años, me recuerdo haciendo pasteles [...] Lo que comenzó como una simple diversión infantil terminó siendo la pasión que ha guiado mi vida.

¿Cuáles son los principales retos que has enfrentado durante tu carrera?
Servir la mesa de postres en el Vaticano fue un reto enorme. No solo por el estrés y los tiempos ajustados, sino también por adaptarme a un país completamente nuevo.

¿Cuál fue el paso más importante que has dado en tu carrera?
Entrar al canal del Gourmet con mi propio programa fue un cambio total. [...] Ese momento hizo darme cuenta de lo importante que es ser un líder de opinión. Todas las personas que me siguen [...] me inspiran para ser mejor cada día.

¿Cómo crees que los productos de Hershey's pueden ayudar a otros chefs en sus cocinas?
Hershey's nos da una increíble variedad de productos innovadores [...] Su calidad se mantiene en todas las presentaciones, por lo que no sacrificamos el sabor para ahorrar tiempo de producción.

¿Cuál es tu producto favorito de la familia Hershey's y por qué?
El Chocolate Semiamargo para Fundir es mi favorito. Viene temperado de fábrica y con un tamaño perfecto que nos ahorra tiempo de producción [...], su sabor es perfecto para la repostería, y nos ayuda a sacar una sonrisa a todos.

Disfruta la entrevista completa aquí



COME BIEN

HERSHEY'S
FOODSERVICE

El dulce viaje de Paulina Abascal

Descubre el camino de una Pro de Hershey's



COME BIEN



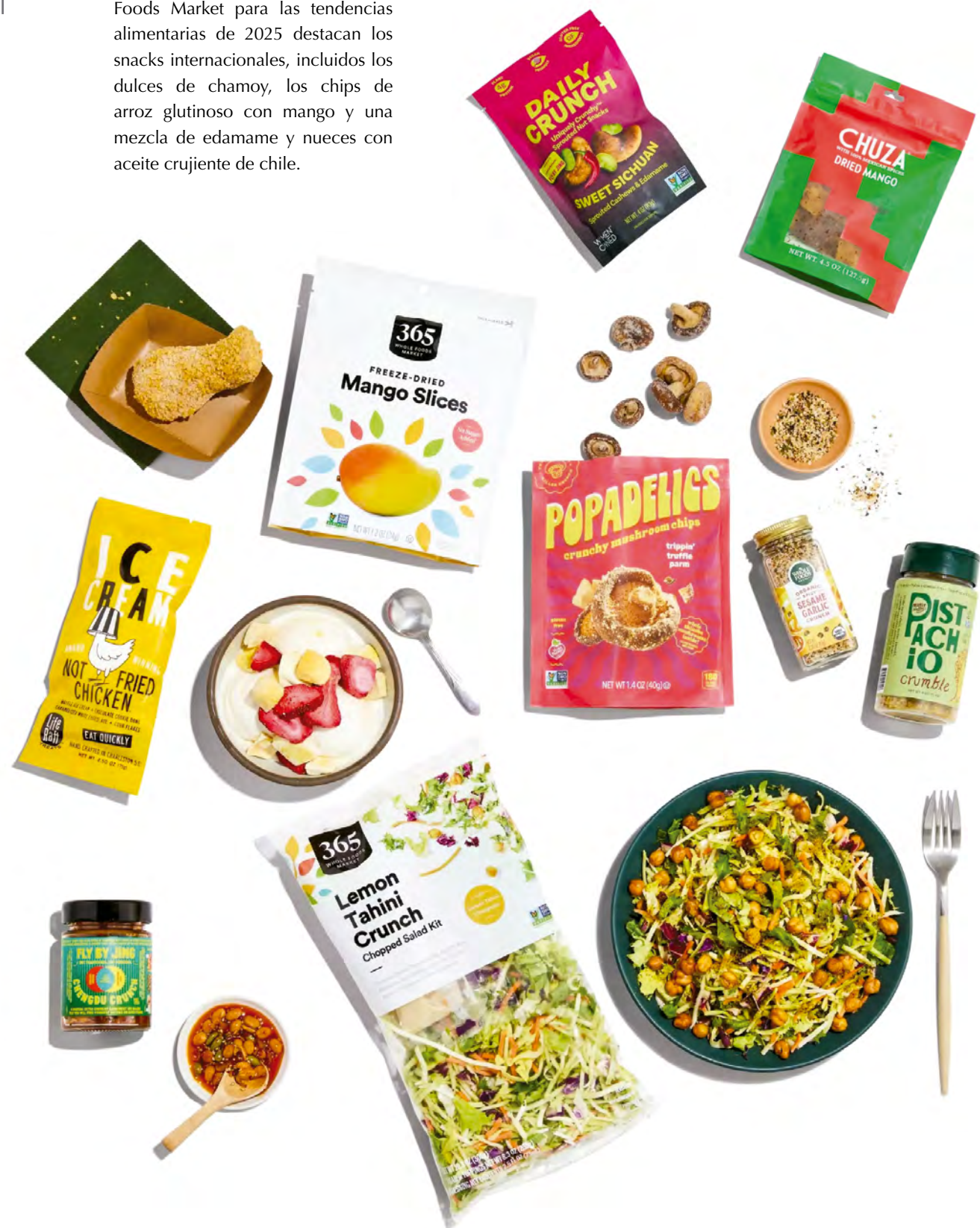
WHOLE FOODS PREDICE LAS PRINCIPALES TENDENCIAS ALIMENTICIAS 2025

La masa madre y los alimentos compostables podrían ser populares el próximo año.



SNACKS INTERNACIONALES

Las predicciones de Whole Foods Market para las tendencias alimentarias de 2025 destacan los snacks internacionales, incluidos los dulces de chamoy, los chips de arroz glutinoso con mango y una mezcla de edamame y nueces con aceite crujiente de chile.



DUMPLINGS

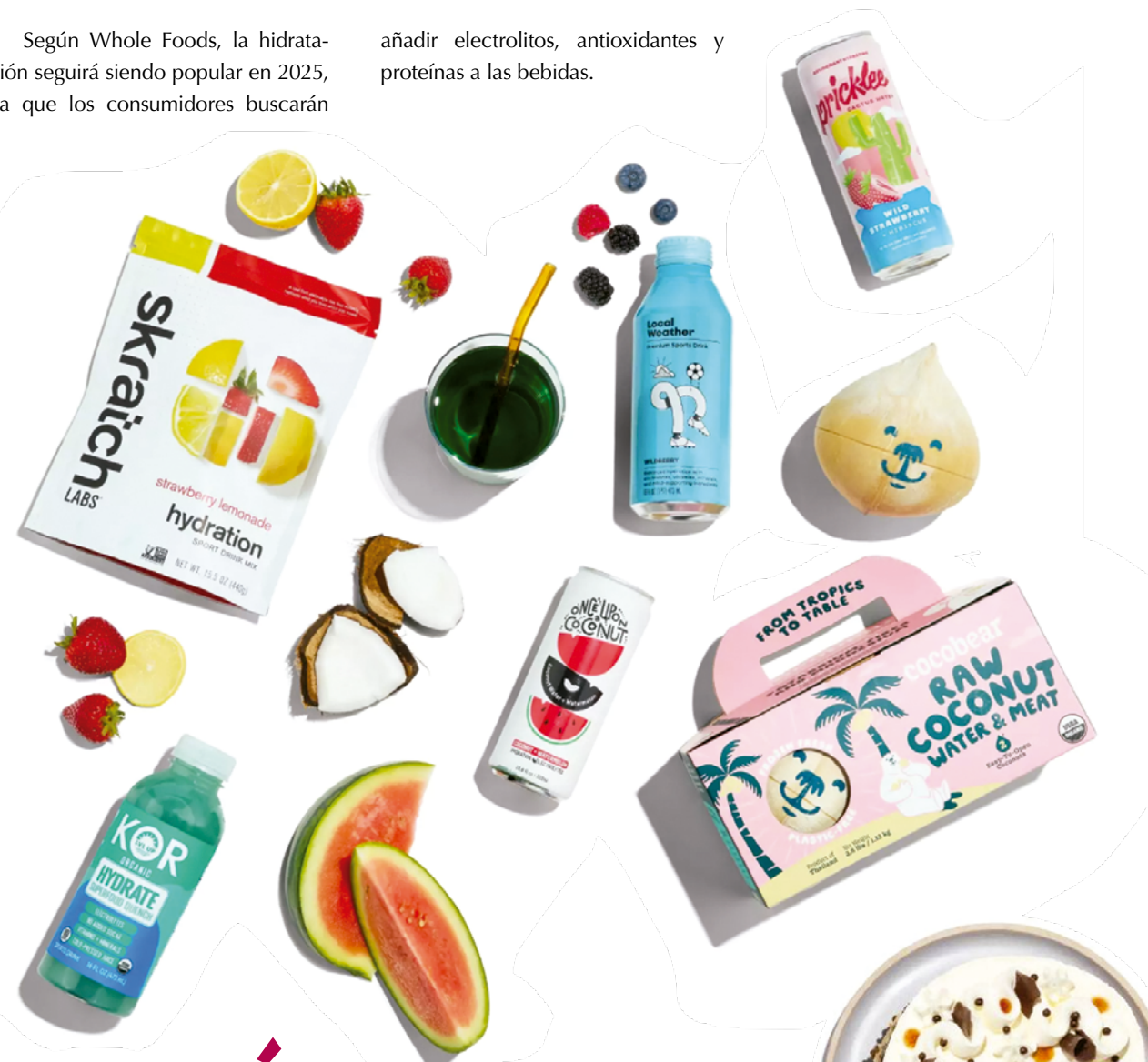
Los dumplings con rellenos salados (conocidos como “alimentos de bolsillo”) son otra tendencia que el minorista puede ver ganando terreno el próximo año, junto con granos y nueces crujientes y frutas deshidratadas y dulces utilizados para agregar textura a las comidas.



HIDRATACIÓN

Según Whole Foods, la hidratación seguirá siendo popular en 2025, ya que los consumidores buscarán

añadir electrolitos, antioxidantes y proteínas a las bebidas.



TÉ

El té en una gama más amplia de formatos también aparecerá con más frecuencia como ingrediente de sabor y en nuevos formatos de preparación.



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



Para desarrollar las predicciones, aplican su experiencia, la observación de las preferencias de los consumidores y las sesiones con marcas consolidadas y por supuesto las emergentes.

Dijo Cathy Strange, embajadora de cultura alimentaria de la empresa y una de los miembros del consejo.

"DESDE IMPORTANTES MOVIMIENTOS ALIMENTARIOS EN TORNO AL BIENESTAR ANIMAL, EL CLIMA Y LA TRANSPARENCIA HASTA LOS GUSTOS Y PREFERENCIAS CAMBIANTES DE LOS CONSUMIDORES, LAS TENDENCIAS EN ALIMENTOS TERMINAN IMPULSANDO NUESTRAS CONVERSACIONES EN LA MESA DURANTE LOS PRÓXIMOS AÑOS Y AYUDAN A GENERAR ALGUNAS DE LAS MEJORES IDEAS Y SOLUCIONES PARA EL FUTURO".



Los envases de menor impacto y más sostenibles han aparecido en las últimas predicciones de tendencias. Algunas empresas han desarrollado productos compostables en casa, mientras que otras están creando etiquetas para estos productos. En la categoría de menor impacto, algunos productores de vino tienen como objetivo reducir el peso de las botellas en un 25 % para 2026, según el informe.

Los productos tradicionales e innovadores de masa madre pasarán de las cocinas domésticas a los pasillos de las tiendas minoristas, según Whole Foods, a medida que los consumidores busquen sus beneficios y sabor en pan, espaguetis, pan crujiente, galletas y otros productos sin tener que pasar horas en la cocina.

MASA MADRE



Los ingredientes oceánicos también aparecerán con mayor frecuencia, predice el informe, ya que el musgo marino, la lenteja de agua y el agar-agar aportan cada vez más sus proteínas y nutrientes a productos alimenticios como salsa, gomitas e incluso tocino.

OCEÁNICOS



Por último, pero no por ello menos importante, está el enfoque continuo en las proteínas, ya que los consumidores buscan aumentar la presencia de este ingrediente en las comidas y los refrigerios.

Las proteínas de origen animal seguirán siendo una prioridad, afirmó

PROTEÍNA

Whole Foods, se aprecia que las vísceras mezcladas con formas tradicionales como la carne picada harán que las recetas sean más fáciles de preparar.

Otros productos ricos en proteínas que la empresa espera que sigan siendo tendencia son el requesón, el yogur, el caldo de huesos, el salmón, el pavo picado y la avena.



Para 2024, Whole Foods predijo listas de ingredientes más cortas y simples, productos de cacao amplificados, trigo sarraceno, mariscos de origen vegetal, pimientos picantes, fideos premium y café y bebidas energéticas mejoradas.

"NUESTRO DÉCIMO ANIVERSARIO DE PRONÓSTICO DE TENDENCIAS MARCA UN HITO IMPORTANTE PARA NOSOTROS, QUE REFLEJA UNA DÉCADA DE COMPARTIR INNOVACIÓN Y EXPLORACIÓN CULINARIA QUE ATRAVIESA TODOS LOS PASILLOS"

Dijo Sonya Gafsi Oblisk, directora de comercialización y marketing de Whole Foods.

"ESTE AÑO, ESTAMOS ESPECIALMENTE ENTUSIASMADOS POR CELEBRAR LO QUE HEMOS LOGRADO DESTACANDO LAS TENDENCIAS PARA 2025 QUE NO SOLO REFLEJAN LAS CRECIENTES PREFERENCIAS DE LOS CONSUMIDORES, SINO QUE TAMBIÉN AMPLÍAN LOS LÍMITES DE LO POSIBLE PARA EL MUNDO DE LA ALIMENTACIÓN. ESTAMOS ANSIOSOS POR VER CÓMO ESTAS TENDENCIAS TOMAN FORMA E INSPIRAN A NUESTROS CLIENTES EN EL PRÓXIMO AÑO".

HERSHEY'S
FOODSERVICE

Somos tus aliados en esta época navideña

Conviértete en un Pro de Hershey's y sorprende a tus clientes con los mejores postres de la temporada

Consíguelos aquí



California Raisins

California es el único estado en Estados Unidos en producir uva Pasa.

Produce 263,000 Toneladas
México produce 10,000 toneladas de uva pasa.

La diferencia entre las pasas de California y las pasas de México es que en California es una industria dedicada exclusivamente al cultivo de pasas.

Como diferencias las pasas Chilenas de las Americanas: Las Chilenas tienden a ser más rojas y más grandes).

Cómo diferencias las pasas Mexicanas de las Americanas: Las Mexicanas son más oscuras y más secas).

Las pasas rubias tienen una producción muy pequeña y el secado no es al sol sino con aire caliente.

No se le agrega azúcar a las pasas.

Industria

Las uvas pasa de California son secadas al sol, ya sea sobre bandejas de papel o secadas en la vid.

No tienen ningún tratamiento químico ni azúcar agregada.

Calidad garantizada.

Sabor naturalmente dulce.



Para mayor información sobre nuestro Comité y nuestros productos, contáctenos en:

 www.pasasnaturalmentedulces.com

 pasitasdecalifornia@imalinx.com

 Pasitas de California

 @pasitasca



Ventajas de incluir Pasitas de California en productos horneados:

Extiende la vida útil de los productos de panificación.

Endulza y da color a los productos horneados naturales.

Es conservador natural, agente colorante natural y endulzante natural.

Es un excelente sustituto de azúcar.

Mantiene la humedad en pasteles de textura firme y galletas blandas.

Intensifica el color, sabor y aroma de la leche chocolatada y helados.



Chef Irving Quiroz, Embajador
de Pasitas de California en
México

Para mayor información sobre nuestro Comité y nuestros productos, contáctenos en:

 www.pasasnaturalmentedulces.com

 pasitasdecalifornia@imalinx.com

 Pasitas de California

 @pasitasca



6 DATOS SOBRE LA INDUSTRIA DE LA TRUFA BLANCA DE ALBA QUE TE SORPRENDERÁN

A medida que los visitantes acuden en masa a la Feria Internacional de la Trufa Blanca de Alba en Italia para comprar trufas, cuyo precio oscila entre los 2.500 y los 7.000 €, es fundamental comprender los problemas ocultos de la industria.

Esta guía esencial del equipo de Truly Travel eSIM ayuda a los asistentes a la feria a tomar decisiones acertadas, asegurándose de que aprecian las trufas auténticas y apoyan las prácticas éticas para aprovechar al máximo su compra.

¡Expertos comparten seis datos reveladores sobre la industria de la trufa en Alba!





Una antigua tradición en peligro

¿Sabías que en la ciudad italiana de Alba las trufas blancas pueden alcanzar precios que van desde los 2.500 euros por las más pequeñas hasta los 7.000 euros por las piezas más codiciadas?.

Este lucrativo negocio tiene orígenes antiguos y conlleva una intriga tan espesa como la niebla del Piemonte. Por desgracia, poco a poco se ha ido descubriendo el lado oscuro de este negocio.

La caza de trufas en Alba no se limita a perros con un agudo olfato y cazadores expertos en leer las señales de la naturaleza, sino que también implica disputas territoriales, prácticas medioambientales temerarias e incluso trufas falsas.

A continuación, te compartimos algunos datos muy sorprendentes para ahondar en esta dimensión que en realidad es poco conocida.



Disputas territoriales y actos vengativos

La intensa competencia por las trufas genera conflictos territoriales entre los cazadores. El deseo de conseguir los mejores terrenos de caza puede incluso derivar en venganza, y en algunos casos los perros truferos han sido envenenados. “Hay una envidia profunda en este negocio”, afirma Alexandra Bowman, consultora de viajes de Truely Travel eSIM, “ni siquiera los mejores perros se salvan si suponen una amenaza para el éxito de un rival”.

Mala gestión ambiental

La búsqueda de trufas requiere de una mano delicada: la conservación de la naturaleza es esencial, ya que determina la disponibilidad futura de trufas. Sin embargo, no todo el mundo lo respeta. Alexandra revela: “Los cazadores sin escrúpulos alteran las raíces, cavan agujeros y no se molestan en rellenarlos. Esto no solo reduce la producción de trufas, sino que también tiene un importante efecto dominó sobre el ecosistema local”.



CHOIROMYCES MEANDRIFORMIS

En el norte de Europa se le considera comestible. Sin embargo **es tóxica** (irritante gastrointestinal) en el sur de Europa, y en España está incluida en el anexo D (especies que no se pueden comercializar).

Es frecuente encontrarlas, durante el verano y otoño, parcialmente desenterradas y **suelen alcanzar grandes tamaños**, de color blanquecino a marrón amarillento, con manchas rojizas al madurar, a menudo bastante irregulares en su forma. Al corte presentan un interior blanco a crema o marrón amarillento, donde destacan unas venas estériles, que dibujan unas líneas sinuosas, a modo de meandros (de donde deriva su nombre: "meandriiformis"). **Su olor es bastante fuerte y distintivo**, llegando a ser desagradable en ejemplares muy maduros.

Debido a su buen tamaño y color blanquecino, es vendida en internet fraudulentamente como "trufa blanca", por su parecido a *Tuber magnatum*.



En España se pueden encontrar con alguna de estas falsas trufas importadas de países del Este de Europa y etiquetadas, de forma errónea, como *Tuber magnatum*, aunque sus características organolépticas son completamente diferentes.

Desde el punto de vista gastronómico se admiten como verdaderas **Trufas Blancas de Alba** solo las pertenecientes al género *Tuber magnatum*. El aroma es su mayor virtud. La trufa sabe poco, pero carga de aroma el alimento sobre el que se deposita.



Imágenes: www.trufamania.com/trufas-falsas.htm

CHOIROMYCES MAGNUSII

Existe sin embargo una especie de similar características a las trufas blancas, que es comestible y se recolecta habitualmente en algunas provincias del sur peninsular.

La ***Terfezia magnusii* y/o *Choiromyces magnusii***, especie primaveral algo más pequeña, cuyas nervaduras no tienen forma de meandros, y que habita exclusivamente bajo jaras (*Cistus* sp).

Se detecta su presencia por las grietas que forma en el suelo al crecer. **Alcanza un tamaño grande, hasta 10-12 cm.**

Son de color blanquecino a marrón claro, muy irregulares en su forma, gibosas y con surcos profundos que dificultan mucho su limpieza a la hora de cocinarlas.

Su interior es blanquecino a marrón, según su grado de madurez, y recorrido por venas estériles blancas. **Su olor es débil, y muy distintivo.**



Imágenes: www.trufamania.com/trufas-falsas.htm

Afluencia de individuos sin escrúpulos

El auge del negocio de la trufa atrae no solo a los verdaderos cazadores, sino también a quienes buscan lucrarse sin respetar el arte, lo que puede dar lugar a prácticas cuestionables, como hacer pasar trufas de menor calidad por trufa blanca de Alba.

Falsificaciones en el mercado

Existe una creciente sospecha de que algunas de las trufas que llegan al mercado, especialmente durante la Feria Internacional de la Trufa Blanca de Alba, pueden no ser auténticas. Como explica Alexandra, “es un escándalo a punto de estallar. Con la gran demanda, algunos se sienten tentados a hacer pasar las trufas importadas como si fueran de origen local”.



Precios astronómicos

Por último, los precios que se alcanzan con las trufas blancas de Alba son impresionantes. Las trufas de mayor calidad se han vendido por más de 7.000 euros, lo que refleja el encanto primigenio de estas joyas subterráneas. Sin embargo, estas enormes sumas tienen su lado negativo, ya que contribuyen a la competencia encarnizada y a las malas prácticas que empañan esta tradición por lo demás fascinante.

Si comprendemos estas cuestiones, podremos apreciar la complejidad que se esconde detrás de este “diamante” del mundo culinario. Como entusiastas de las trufas, deberíamos promover prácticas éticas que garanticen la supervivencia de esta tradición milenaria. Seamos conscientes del impacto de nuestro consumo y consideremos el coste invisible de nuestras queridas trufas. 🍄



UN NEGOCIO DE ÉXITO

El Chef Mariano Hernández CEO de Pizza Pan, nos narra su interesante travesía por el increíble mundo de los hornos de leña, la cual inicio hace 12 años con la decisión de poner en práctica sus conocimientos montando un negocio de pizzas y dándose a la tarea de mejorar la herramienta principal para elaborarlas: el horno. Más él tenía en mente un horno de leña. En ese momento se percata que no existe en el mercado mexicano un horno como el que él pensaba.



Mariano tuvo la visión del emprendedor, al no existir en el mercado el horno requerido, él mismo lo fabricaría. Una vez finalizado su primer horno de leña se inauguró la pizzería. Ese primer horno, nacido para cumplir una necesidad tuvo más éxito que la propia pizzería. A menudo los clientes de la pizzería le preguntaban al chef referencias sobre el horno, solicitaban información sobre donde lo había adquirido y al enterarse que el propio Mariano había sido quien fabricó el horno, comenzaron a solicitarle que también les fabricara un horno para su uso particular.

Al principio, Mariano no accedió a las peticiones de los clientes, fabricar un horno toma tiempo, la pizzería demandaba en ese momento todo su tiempo y esfuerzo.

Es a partir de la insistencia de sus clientes, a la visión de empresario de Mariano, y aprovechando la necesidad real del mercado, que un buen día

nuestro chef se decidió a incursionar en el negocio de la construcción de hornos de leña.

Como sucede con los productos de éxito, la voz se corrió rápidamente y las recomendaciones de sus primeros clientes satisfechos, dieron como resultado la multiplicación de los pedidos al igual que de la producción y demanda de los hornos. Mariano decide enfocarse, cerró la pizzería y a partir de ese momento se dedicó de lleno a la fabricación de hornos y a su perfeccionamiento, siempre atento a las oportunidades de mejora.

Lo que un inicio era un rústico horno de leña, fue transformándose en hornos funcionales, que destacan por la calidad de las pizzas que hornean, además cada uno de los hornos es en sí mismo una verdadera obra de arte, ya que además de cumplir con las características y normas oficiales de calidad, los hornos de Pizza Pan son hermosos a la vista, lucen impresionantes ya sea en un negocio o en casa, son el corazón de la cocina.

El catálogo de Pizza Pan incluye una amplia variedad de modelos, diseños, colores y tamaños, el Chef Mariano cuenta con hornos con los que seguro quedaras encantado, sin embargo, si requieres algún pedido o diseño especial solo tienes que hablarlo con él, incluso podrías personalizarlos para tu negocio o casa.

En la fábrica de Pizza Pan, con sede en Guadalajara, Jalisco se construyen los hornos, siempre bajo la supervisión del chef, se envían a cualquier parte de la república Mexicana, e incluso sus hornos son enviados y reconocidos en países de Centroamérica y Sudamérica.

El Chef Mariano Hernández explica que uno de los mayores beneficios de estos hornos es la capacidad refractaria que tienen, el concreto refractario

con el que están hechos puede alcanzar temperaturas de 500°C, gracias a que contiene un gran porcentaje de alúmina, la retención de temperatura de los hornos que el fabrica puede llegar a ser hasta 72 horas.

Con un horno Pizza Pan no solo se cocina pizza como podría pensarse, también se puede hornear, carne, barbacoa, chamorros, lechón, pescado, pan, etc., las posibilidades son infinitas el límite es tu imaginación. Estos hornos cuentan con tres diferentes tipos de cocción: conducción, convección y radiación.

El asesoramiento, acompañamiento, así como servicio posventa está garantizado por Pizza Pan. Mariano maneja las redes sociales de la compañía, ahí encontraras mucho contenido, podrás conocer más de su día a día, fotos y videos de hornos de sus clientes incluso ofrece un curso de preparación de pizza napolitana, encuentra toda la información en sus redes.

f Pizza Pan Hornos de Leña

Instagram Pizzapanhornos

www.pizzapan.com.mx

¡EN NUESTROS HORNOS TU PIZZA LISTA EN 90 SEGUNDOS®!



Napotitano® 120

Pizza Pan

+52(33) 2538 6384

MODELO

Napotitano[®] 120

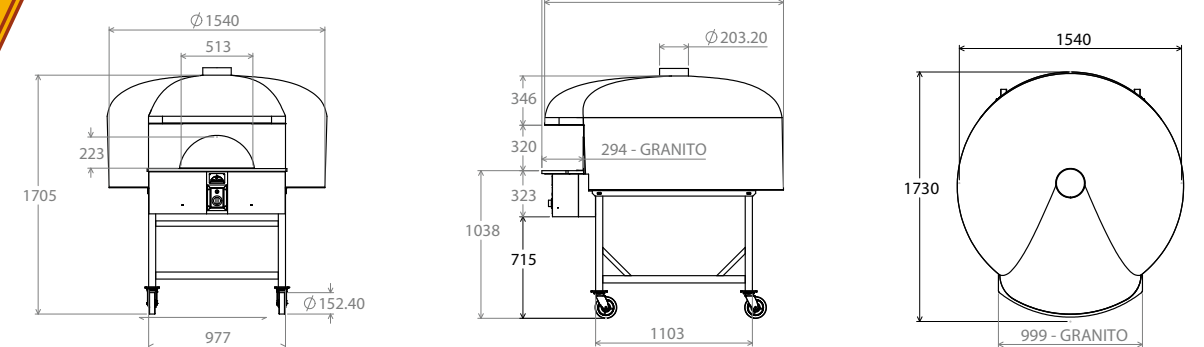


CARACTERÍSTICAS

- » Piso refractario de grado alimenticio.
- » Quemador a gas LP para calentamiento de horno.
- » Puerta quitapón.
- » Chimenea en acero inoxidable 304.
- » 9 capas de aislamiento.
- » Boca de entrada 51.3 X 22.3 cms.
- » Medida exterior 154 X 168 X 176 cms.

Pizza Pan[®]
Hornos Artesanales Para Leña
Handcraft

PLANOS



DATOS TÉCNICOS QUEMADOR / CERTIFICACIONES

Potencia térmica: 60,000 BTU/hr
Consumo de gas: 0.62 m³/h
Presión de gas recomendada: 2800 Pa/0.406 Psi/11" WC
Requerimientos de instalación del gas: LPG
Tubería de gas: Manguera de 1/2"
Conexión de entrada: 3/4"-16UNF-2A
Certificaciones del quemador:



*Máxima retención
de temperatura*

ESPECIFICACIONES



Capacidad:
6 a 7 pizzas
de 32 cm



Diámetro interior:
1.20 metros
Bóveda inferior baja: 36 cms



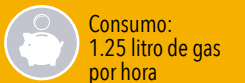
Peso:
1.250 Kg



Opciones de uso:
Gas y Leña



Pizzas por hora:
240



Consumo:
1.25 litro de gas
por hora

f Pizza Pan Hornos de Leña
Pizzapanhornos
www.pizzapan.com.mx

Pizza Pan
+52(33) 2538 6384

Pizza Pan[®]
Hornos Artesanales Para Leña
Handcraft

Pizza Pan Hornos de Leña
Gabino Barreda No. 1290 Interior 3
Colonia Ferrocarril. Guadalajara Jalisco, México
C.P. 44440

Pizza Pan
+52(33) 2538 6384

Oficina:
+52 (33) 3545 0813 / (33) 3545 0814
ventas@pizzapan.com.mx

MODELO

Napotitano[®] 100

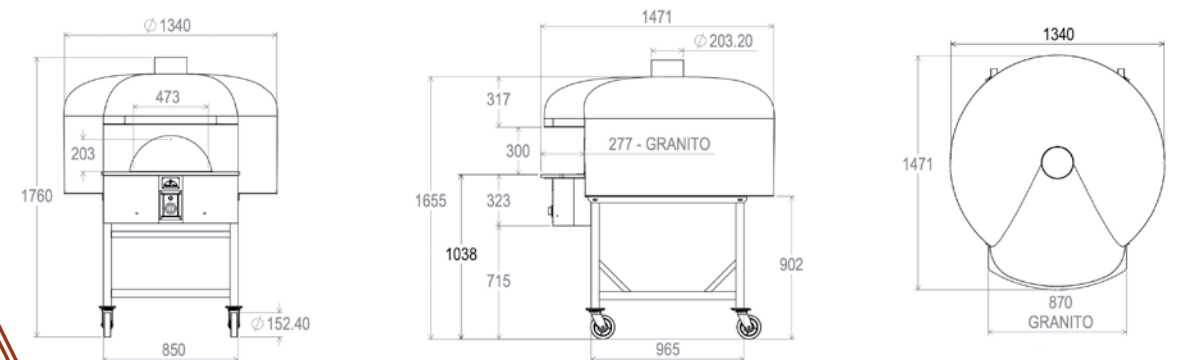


CARACTERÍSTICAS

- » Piso refractario de grado alimenticio.
- » Quemador a gas LP para calentamiento de horno.
- » Puerta quitapón.
- » Chimenea en acero inoxidable 304.
- » 9 capas de aislamiento.
- » Boca de entrada 47.3 X 20.3 cms.
- » Medida exterior 134 X 147 X 176 cms.


Pizza Pan[®]
Hornos Artesanales Para Leña
Handcraft

PLANOS



DATOS TÉCNICOS QUEMADOR / CERTIFICACIONES

Potencia térmica: 60,000 BTU/hr

Consumo de gas: 0.62 m³/h

Presión de gas recomendada: 2800 Pa/0.406 Psi/11" WC

Requerimientos de instalación del gas: LPG

Tubería de gas: Manguera de 1/2"

Conexión de entrada: 5/8-18UNF

Certificaciones del quemador:



*Máxima retención
de temperatura*

ESPECIFICACIONES



Capacidad:
4 a 5 pizzas
de 32 cm



Diámetro interior:
1.00 metro
Bóveda inferior baja: 36 cms



Peso:
850 Kg



Opciones de uso:
Gas y Leña



Pizzas por hora:
160



Consumo:
1.25 litro de gas
por hora

 Pizza Pan Hornos de Leña
 Pizzapanhornos
www.pizzapan.com.mx

Pizza Pan
 +52(33) 2538 6384


Pizza Pan[®]
Hornos Artesanales Para Leña
Handcraft

Pizza Pan Hornos de Leña
Gabino Barreda No. 1290 Interior 3
Colonia Ferrocarril. Guadalajara Jalisco, México
C.P. 44440

Pizza Pan
 +52(33) 2538 6384

Oficina:
+52 (33) 3545 0813 / (33) 3545 0814
ventas@pizzapan.com.mx

SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE 2024

LA REFERENCIA DE CALIDAD EN EL SABOR



En un mercado tan exigente y competitivo como el de la industria alimentaria, destacar por la excelencia en el sabor es un gran desafío para todas las compañías del sector.

Tras diez años de presencia en el mercado mexicano, Sabor del Año Food Service se ha posicionado como el referente máximo de calidad gustativa en el sector HORECA, ganando la confianza de fabricantes, distribuidores y, sobre todo, de los profesionales de la cocina.

UN RECONOCIMIENTO POR CHEFS, PARA CHEFS:

Sabor del Año Food Service se distingue por su metodología única, diseñada por chefs y para chefs. Cada producto es sometido a una rigurosa evaluación por un panel de 10 expertos culinarios, bajo la dirección de un reconocido "Master Chef".

PRUEBAS EN CONDICIONES REALES DE USO:

Las pruebas se realizan en cocinas profesionales independientes, en condiciones reales de uso y sin referencia de marca. Los chefs siguen las indicaciones del fabricante, pero con la libertad de aplicar sus propias inspiraciones y prácticas culinarias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los productos son valorados en una escala del 0 al 10, en base al criterio principal del sabor, junto al interés y la practicidad del producto.

Gracias a la rigurosidad de la metodología empleada, Sabor del Año Food Service se ha convertido en una valiosa herramienta para diferenciar y agregar valor a las marcas ganadoras.

Si buscas máxima calidad gustativa, Sabor del Año Food Service es la referencia.

¿CÓMO PARTICIPAR?

Puede participar cualquier producto de marca nacional o internacional que pertenezca al canal de Food Service y se comercialice en territorio mexicano.

Ganadores Sabor del Año Food Service 2024

Los productos que obtuvieron este reconocimiento tras el examen de calidad fueron:

Marca	Producto
Vegetal-Pro	Aceite de soya
Easy Butter	Aceite con sabor a mantequilla
On Top	Crema batida lista para usar
Versatié Láctea	Base cremosa de perfil lácteo



PRODUCTOS GANADORES SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE 2024



Vegetal-Pro

AAK
Foodservice



**UN PANEL RECONOCIDO DE
CHEFS, PRESIDIDOS POR EL
MASTER CHEF IVÁN MILLÁN,
HAN OTORGADO EL GALARDÓN
SABOR DEL AÑO
FOOD SERVICE 2024**



RICH'S
Versatié
LÁCTEA

RICH'S

**ON
TOP**



**INSCRIPCIONES
ABIERTAS 2025**

SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE

sabor@saboresyconsumidores.com.mx | www.sdafoodservice.com.mx

El Club des Chefs, la sociedad gastronómica más exclusiva del mundo fundada en 1977 en el restaurante Paul Bocuse, el legendario templo culinario de Collonges-au-Mont-d'Or, que reúne a los chefs de los jefes de Estado del mundo, llega por primera vez a Parma en Barilla's.

Barilla abre sus puertas al Club de Chefs más exclusivo del mundo





Imagen: <https://www.gustoh24.it>

Tras un encuentro con el presidente de la República Italiana, Sergio Mattarella, los chefs serán invitados por el Grupo Barilla y la Academia Barilla, para explorar la identidad gastronómica italiana y los secretos de su representación más icónica: *la pasta*.



“Los miembros del club des Chefs des Chefs están orgullosos de contar con Barilla entre sus socios globales de confianza, ya que la empresa se erige como uno de los principales embajadores de la cocina italiana en el mundo. Durante su estancia en Parma, estarán encantados de visitar la fábrica de pasta, una experiencia verdaderamente única”.

Afirmó Bragard.

A continuación, se celebró una velada gastronómica centrada en la convivencia, el sabor y la historia de la gran reina de la tradición culinaria italiana.



“Es un honor para nosotros dar la bienvenida al club des Chefs des Chefs a la Academia de Alimentos Barilla para compartir un momento único de convivencia y sabor, celebrando la pasta”, indicó Ilaria Rossi, directora de la Academia Barilla.

“Esta será también una oportunidad adicional para apoyar la difusión de la cultura gastronómica italiana, en línea con nuestra misión de crear una cultura global de la comida”.



Imagen: <https://www.gustoh24.it>

Alessandro Massi, editor de Italia Squisita, se presentó con la conferencia titulada “La cocina italiana en movimiento” en la Academia.

En esta ocasión, el experto en cultura gastronómica italiana exploró el concepto de tradición y la identidad de la cultura culinaria italiana.



Imagen: <https://www.gustoh24.it>

“La cocina italiana contemporánea es el resultado de un largo proceso histórico y evolutivo; más que una simple cocina, es una colección de cocinas locales y un ‘método’ que, a través de innumerables influencias culturales, agrícolas, sociales e industriales, ha dado lugar a una identidad que, por naturaleza, está siempre en movimiento”.

Comentó Alessandro Massi, editor de Italia Squisita.



UN EVENTO DEL /
AN EVENT OF:

Consejo Mexicano de la Carne

EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2025

04 • 05 • 06
MARZO 2025

MONTERREY, N.L.
CINTERMEX

MARCH
04 • 05 • 06
2025

EL CONSEJO MEXICANO DE LA CARNE, PRESENTA LA EDICIÓN XXXIX DE SU RECONOCIDA EXPOSICIÓN: EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2025

CONSEJO MEXICANO DE LA CARNE PRESENTS THE XXXIX EDITION OF ITS RENOWNED EXHIBITION: EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2025

+400 EXPOSITORES NACIONALES E INTERNACIONALES

MORE THAN 400 NATIONAL AND INTERNATIONAL EXHIBITORS

+ DE 10,000 VISITANTES, 85% SON TOMADORES DE DECISIÓN Y DE COMPRA

OVER 10,000 VISITORS 85% OF WHOM ARE DECISION-MAKERS AND BUYERS

MOTOR DE LA INDUSTRIA RESPONSABLE

NEGOCIOS • INNOVACIÓN • CAPACITACIÓN • SOSTENIBILIDAD

DRIVER OF RESPONSIBLE INDUSTRY

BUSINESS • INNOVATION • TRAINING • SUSTAINABILITY

CINTERMEX SÍDEC **SEMINARIO INTERACTIVO DE ADUANAS** **COMECARNE EN VIVO** **CAPACITACIÓN CONTINUA COMECARNE**

+ info

CONTACTO • CONTACT:
info@expocarnes.com
+(52) 81 8369 6960 • 64 • 65

www.expocarnes.com

f X in



Imagen: <https://www.gustoh24.it/>

Barilla recibió a varios chefs de renombre de los jefes de Estado del mundo, todos ellos miembros del Club. Entre ellos se encuentran Fabrizio Boca, chef ejecutivo del Palazzo del Quirinale de Italia, Fabrice Desvignes del Palacio del Elíseo de Francia, Cristeta Comerford de la Casa Blanca y Christian García del Principado de Mónaco, presidente del Club. 🍷

Tronco de Navidad HERSHEY'S

**Agrégala a tu menú
y asombra a todos tus clientes**



**Encuentra la receta
completa aquí**



COME BIEN

HERSHEY'S
FOODSERVICE

Ingredientes

- 3 huevos
- 40 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 10 gr de Cocoa Natural Hershey's
- 35 gr de mantequilla
- 300 ml de leche
- 200 gr de Chocolate Semiamargo para Fundir
- 100 ml de crema
- 200 ml de crema para batir
- 20 gr de azúcar
- 5 ml de extracto de vainilla
- Aceite 10 ml (2 cucharaditas)
- Nueces troceadas (al gusto)
- 70 gr de Mermelada de cereza
- Cocoa para decorar (al gusto)
- Kisses de Hershey's (cantidad al gusto)
- 1/2 taza de Nuez troceada
- 1/2 taza de Avellana troceada
- 1 paquete de Pasta philo
- Jarabe de Chocolate Hershey's (al gusto)
- Miel (al gusto)

Procedimiento:

Para las crepas:

- 1- Mezclar todos los ingredientes sin dejar grumos.
- 2- Hacer las crepas del tamaño deseado en una sartén cuadrada.

Para la crema de chocolate:

- 1- Mezclar la crema con el extracto de vainilla, colocar al fuego y agregar el Chocolate Semiamargo para Fundir de Hershey's a derretir sin llegar a hervor. Dejar enfriar.
- 2- Colocar la crema para batir con el azúcar y extracto de vainilla a picos suaves, junto con la ganache y batir hasta tener una mezcla uniforme.

Para la cobertura:

- 1- Mezclar el Chocolate Semiamargo para Fundir de Hershey's con el aceite, derretir y agregar las nueces.

Para el montaje:

- 1- Alinear las crepas una tras otra, colocar crema de chocolate y mermelada de cereza, enrollar y repetir procedimiento hasta obtener el tronco del tamaño deseado.
- 2- Bañar con la cobertura sobre una rejilla.
- 3- Decorar al gusto con cocoa, figuras de chocolate y Kisses de Hershey's.
- 4- En un recipiente mezclar la nuez, la avellana, la cocoa y el azúcar.
- 5- En el molde elegido, colocar la primera capa de pasta philo y barnizar con la mantequilla, repetir a tener 5 capas de la misma.
- 6- Colocar la mezcla de nueces y azúcar, tapar con la pasta philo restante, hacer cortes triángulo, hornear por 25 minutos o hasta que esté doradito sacar del horno y vaciar la miel y el Jarabe de Chocolate Hershey's por encima.

PAPAS FRITAS DE CALIDAD SUPERIOR

LAS PAPAS DE ESTADOS UNIDOS LE AYUDARÁN A AUMENTAR SUS GANANCIAS

En pocas palabras, las papas congeladas de Estados Unidos mejoran los resultados.

Su conveniente formato reduce el tiempo de preparación y los costos de mano de obra; su alto contenido de sólidos y bajo contenido de humedad conservan el costoso aceite para freír; y las mismas condiciones de crecimiento que hacen a las papas congeladas de Estados Unidos tan esponjosas y deliciosas, dan como resultado papas perfectamente formadas para producir un mayor porcentaje de papas más largas.

Un estudio* de la Universidad del Estado de Oregón (Oregon State University) comparó papas congeladas U.S. Extra Long Fancy con papas congeladas del grado más alto disponible de otros países exportadores y encontró que la longitud superior de las papas congeladas de Estados Unidos se traduce en más porciones por caja.

*https://potatogoodness.com/wp-content/uploads/Brochure-Frozen_F_M.pdf

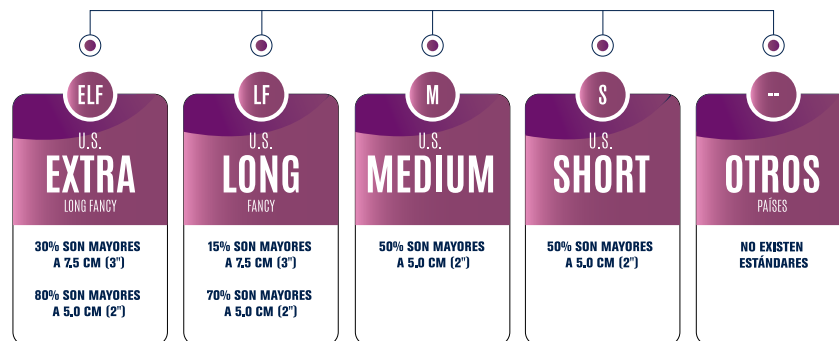
ESTÁNDARES DE CLASIFICACIÓN DEL USDA

Estados Unidos cuenta con 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.



ESPECIFICACIONES DEL USDA PARA LONGITUDES DE PAPAS CONGELADAS



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.

1. PAPAS CORTE RECTO
2. PAPAS CON FORMA DE SERPENTINA
3. PAPAS ESPIRALES

4. GAJOS DE PAPA
5. PAPAS REJA
6. PAPAS HASH BROWN



PARA OBTENER MAYOR INFORMACIÓN DE CÓMO AGREGAR PAPAS DE ESTADOS UNIDOS A TU MENÚ,
COMUNÍCATE CON POTATOES USA MÉXICO.

Grupo PM • Tel: (777) 3167370
grupopm@grupopm.com

f USApapas
@usapapas

www.potatoesusa-mx.com

Potatoes
USA

DESEMPEÑO PREMIUM DEL CAMPO AL CONGELADOR

CULTIVANDO CALIDAD DESDE LA TIERRA

No todas las papas congeladas son creadas de la misma manera.

Nuestros productores saben que papas de mayor calidad significan utilidades más altas.

Es por eso que utilizamos estándares de procesamiento precisos para asegurar que cada papa empiece con sólidos altos y azúcares bajos, de modo que tu puedas reducir tiempo de preparación, costos operacionales y contar con las mejores características de apariencia, sabor y textura en todos los productos congelados de papa de Estados Unidos.

PAPAS CON LAS QUE SIEMPRE PUEDES CONTAR

Las papas congeladas de Estados Unidos nunca están fuera de temporada. Gracias a su abundante cosecha a lo largo del año junto con innovadoras tecnologías de procesamiento y empaque que mantienen la frescura, remueven cualquier defecto y mantienen la integridad del producto, siempre puedes contar con abasto, calidad y consistencia.

HACIENDO INOLVIDABLES A LAS PAPAS CONGELADAS

Si tú eres de los que les gusta crear experiencias culinarias inolvidables, entonces las papas congeladas de Estados Unidos son para ti. Como los creadores de las papas fritas congeladas, Estados Unidos está inventando continuamente nuevos cortes y formatos para los fans de las papas fritas alrededor del mundo. Descubre la forma, tamaño y estilo ideal para tu operación.

APOYO POR PARTE DE POTATOES USA

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

»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 potenciar las ventas.

Potatoes[®]
USA



PARA OBTENER MAYOR INFORMACIÓN DE CÓMO AGREGAR PAPAS DE ESTADOS UNIDOS A TU MENÚ,
COMUNÍCATE CON POTATOES USA MÉXICO.

Grupo PM • Tel: (777) 3167370
grupopm@grupopm.com

f USApapas
@usapapas

www.potatoesusa-mx.com

Potatoes[®]
USA

Abre The Library, un club de vinos único en el mundo

Acaba de abrir sus puertas en la zona más exclusiva de Madrid, justo donde confluyen la Plaza de la Independencia (o Puerta de Alcalá, como se la conoce popularmente) y la calle Serrano. Y está llamado a ser el place to be de los winelovers más exigentes.





“Siempre hemos dado, en todos nuestros locales, mucho protagonismo al vino y este es un paso más”. Afirma Sandro Silva, cofundador, junto a su esposa, Marta Seco, del Grupo Paraguas, quien está detrás de la apertura winelover más esperada del año, The Library,

que abre sus puertas en el número 2 de la Calle Serrano, no muy lejos de donde se encuentran otros locales de este conglomerado de restauración frecuentados por la ***“gente guapa”*** madrileña y visitante, como Amazónico, Quintín o Aarde.

Seco le confesó su escepticismo a Silva cuando le propuso el proyecto, idea que ha tardado años en materializarse y precede a la esperadísima apertura de Metrópolis, el espacio hotelero y bonvivant, rooftop incluido, que abrirá en 2025 en la Gran Vía madrileña y Alcalá.

“Poco a poco se me contagió el entusiasmo y las ganas de aportar a esta ciudad que siempre nos ha dado tanto”, añade la empresaria asturiana. El caso es que, de la idea, se pasó a la realidad, contando con muy buena fortuna.



Imagen: thelibraryboutique.com

The Library es un espacio único en el mundo, un templo vínico donde confluyen el club privado (al estilo de selectos espacios como el 67 Pall Mall londinense), un rincón gastronómico con cocina concebida en torno al vino y una boutique, como lo llaman sus fundadores, donde el líquido báquico cobra todo el protagonismo.

La entrada por primera vez en el local adentra al visitante winelover en un espacio amplio, luminoso, de tonos dorados y acogedores, donde lo que sorprende nada más atravesar la puerta son sus altísimos techos, una característica muy singular, explica Silva, ya que no se encuentran muchos edificios de este tipo en la capital. Por eso la altura marca la diferencia y define el espacio casi como una biblioteca (de ahí su nombre), donde sumergirse en literatura líquida tanto como uno quiera (o su bolsillo le permita).

Deslumbran cientos de botellas de vinos de culto, champagnes de grandes casas y etiquetas buscadas por los enófilos más entusiastas, que conviven con una decoración planteada por Lázaro Rosa Violán, en la que llaman la atención unas columnas vintage con forma de diosas que dan un matiz solemne y de elegancia clásica al local.

UN CLUB PRIVADO EXCLUSIVO CONCEBIDO PARA COMPARTIR EL VINO

Una de las particularidades de The Library es su dimensión de club privado donde la exclusividad se lleva a su máximo exponente. A The Library Wine Society pertenecerán tan solo noventa socios; para ser uno de ellos es preciso abonar una membresía de 6.000 euros, y comprometerse anualmente a comprar vinos por valor de 20.000.



Imagen: thelibraryboutique.com



Imagen: thelibraryboutique.com

A cambio, un espacio privado en la parte baja del local, especialmente acogedor, con una chimenea y aspecto de club inglés donde los socios (que ya alcanzan los 60 pese a haber abierto el viernes 26 de septiembre; por cierto, la mayoría de ellos, hombres) pueden descorchar sus tesoros o adquirir botellas de vino y destilados premium para tomarlas con quien más les apetezca.

El club ofrece un servicio de guarda, con unas cavas refrigeradas donde cada abonado puede almacenar hasta 80 botellas, y tenerlas a mano para celebrar sus momentos. Además, la membresía permite acceder a cupos de vinos de culto, grandes châteaux o etiquetas y añadas difíciles de encontrar en mercados habituales, y a precios especiales para ellos, o compras en primeur que dan acceso a botellas casi al mismo tiempo que los profesionales. Borgoña, Champagne, Burdeos, Toscana, Piamonte y etiquetas de los vinos españoles más buscados (por ejemplo, el codiciado Ygay de 1986, el primer vino blanco seco español puntuado con 100 en los informes de The Wine Advocate).

Para el resto de los mortales, The Library es la planta a ras de suelo, donde la opción recreativa en torno al vino no tiene nada que envidiar a los grandes templos vinícolas de ciudades como Londres o Nueva York. Aprovechando el know how vinícola del grupo, en el wine bar se podrán tomar hasta 80 vinos por copas, pero también comprar botellas completas de casi cualquier parte del mundo, desde California a Nueva Zelanda, pasando por Chile, Alemania o Jerez.

Para acompañar, ibéricos cortados por manos expertas, conservas españolas de alta gama, reputados foies gras y un rincón de quesos artesanos que pueden hacer la boca agua incluso recordando eso de que “no te la den con queso”. Que aquí, si pedimos queso, a mano tenemos un buen Château d’Yquem para torearlo.

Otro de los caramelitos winelover de The Library es que también hay carta de copas...



Imagen: thelibraryboutique.com

Una irresistible vuelta de tuerca si lo que te gusta es trastear con esos cristales, sus formas y grosores, y explorar el movimiento y el tacto de cada una cuando la tienes entre manos. Desde Riedel a Josephine, cada vino puede tener su recomendación o se puede escoger la copa que más guste.

Si uno no es consumidor muy experimentado pero sí curioso, que no cunda el pánico, porque hay un magnífico equipo de sumilleres (de esos que no permiten que tu copa se quede vacía y tú con sed, pero te sirven casi sin enterarte).

Dispuestos a que tu experiencia carezca de tensión, de esa que a veces entra cuando tienes que escoger entre muchas referencias y no sabes si te va a salir bien o mal la jugada... pues bien, transfiere el riesgo al profesional y listo, que de eso saben, ya que cuentan con un auténtico ejército de somms profesionales y dispuestos a colaborar.

SÍ, TAMBIÉN SE COME

La propuesta gastronómica, aparte del picoteo en frío, corre a cargo de Ricardo Álvarez (ex Huerta de Carabaña), quien concibe platos con el vino en la cabeza, y es que “disfrutar de una selección de Grands Crus excepcionales es un privilegio, pero para mí es imprescindible sentir que la propuesta culinaria está a la altura”, afirma Silva, wine-lover irredento.

The Library es, pues, la gran promesa del vino para este año, ese lugar que aprovecha el momento dulce de Madrid en torno a la gastronomía, donde se concentrarán desde coleccionistas a inversores, locos del vino y, posiblemente, curiosos por explorar los lugares más chic de la capital. Hay que entrar a esta biblioteca-templo con la actitud disfrutona, sin pensar demasiado en un presupuesto fijo y sin poner límites a la curiosidad, como el que entra, claro, en ese lugar repleto de estanterías donde esperan obras desconocidas o grandes títulos inmortales deseando encontrarse con una aventura nueva que comenzar. ☞

Victoria Arduino
INSPIRED BY YOUR PASSION



Imagen: @thelibrarywineboutique



Estrategias de gestión para el ahorro de tiempo en restaurantes

En el ámbito del sector de la restauración, el ahorro de tiempo es un recurso valioso que puede marcar la diferencia entre el éxito y el fracaso. En un entorno dinámico y exigente, es crucial implementar estrategias efectivas de gestión que permitan optimizar el uso del tiempo en todas las áreas del restaurante.

El ahorrar tiempo no solo implica una mayor eficiencia operativa, sino también una atención al cliente más ágil y satisfactoria.

Te damos algunos consejos de cómo implementar estas estrategias que pueden contribuir a mejorar la rentabilidad y brindar una experiencia excepcional a los comensales.

Uso de tecnología para agilizar el servicio en restaurantes

El uso de tecnología en los restaurantes puede ser una excelente herramienta para agilizar el servicio y mejorar la experiencia del cliente, ahorrando tiempo en todos los procesos. Algunas formas de utilizar la tecnología para llegar a este propósito son:

Comunicación interna:

Agiliza la coordinación y permite una respuesta rápida ante las solicitudes de los clientes. Aplicaciones de mensajería instantánea como Slack o WhatsApp se utilizan en algunos restaurantes para facilitar la comunicación entre el personal de cocina y el personal de servicio.

Aplicaciones de pedidos en línea:

Estas plataformas permiten a los clientes realizar pedidos de comida desde sus dispositivos móviles de forma rápida y recibirlos en su domicilio o recogerlos en el restaurante. Los ejemplos más populares son Uber Eats, Rappi.

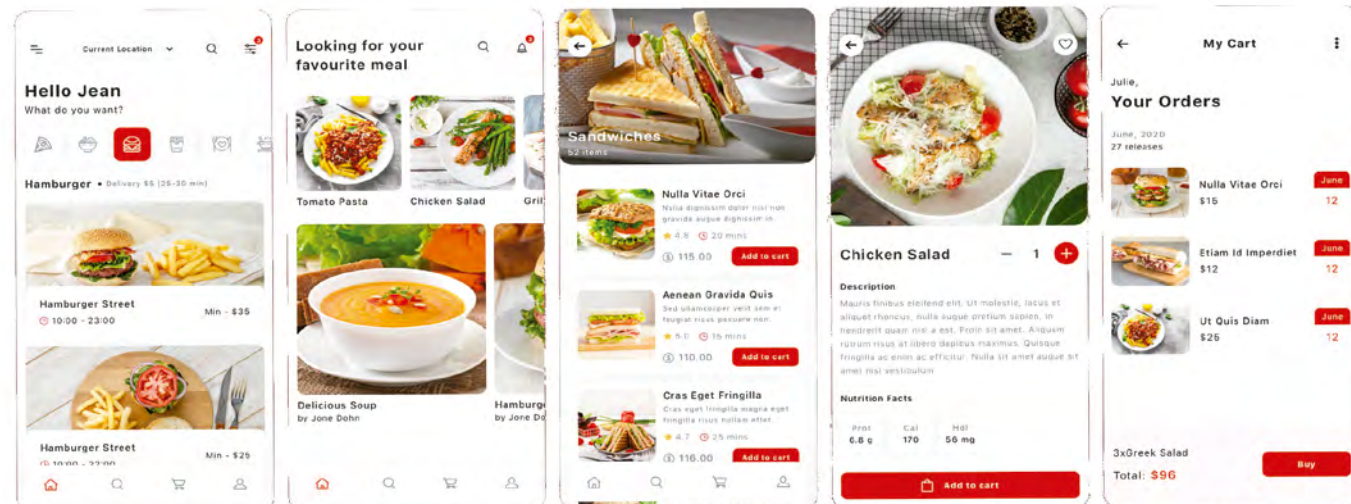
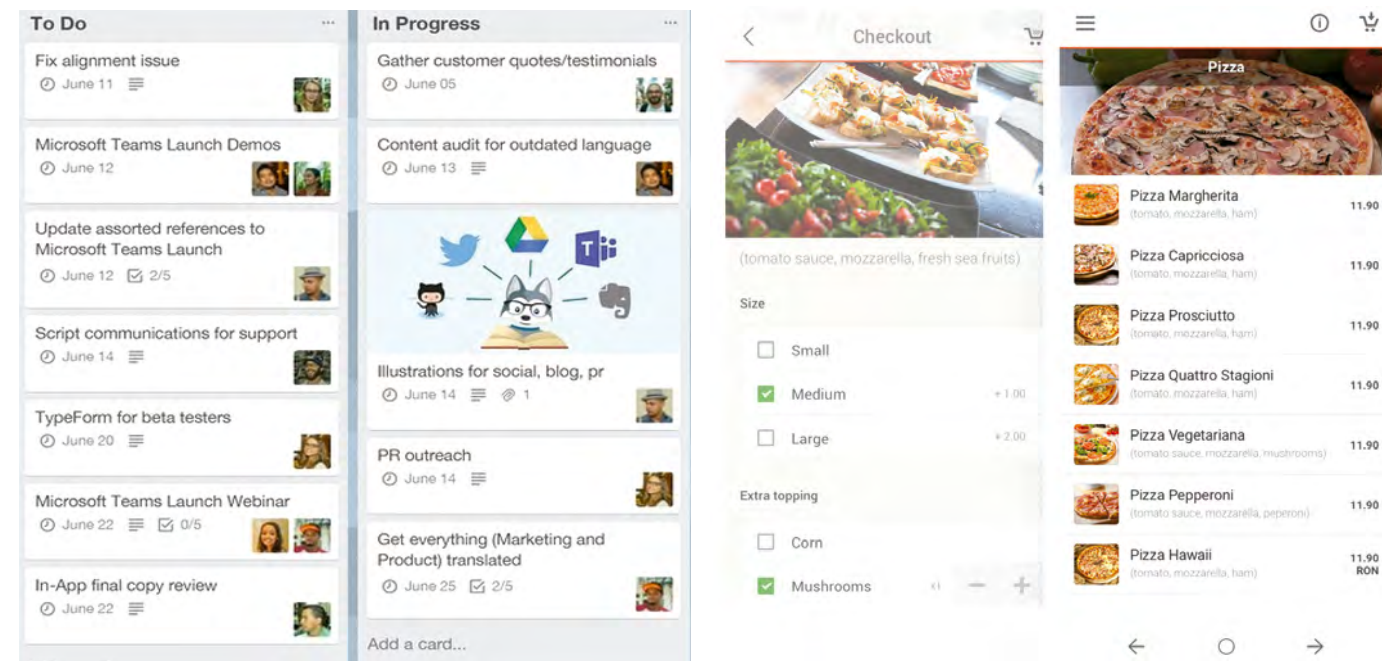
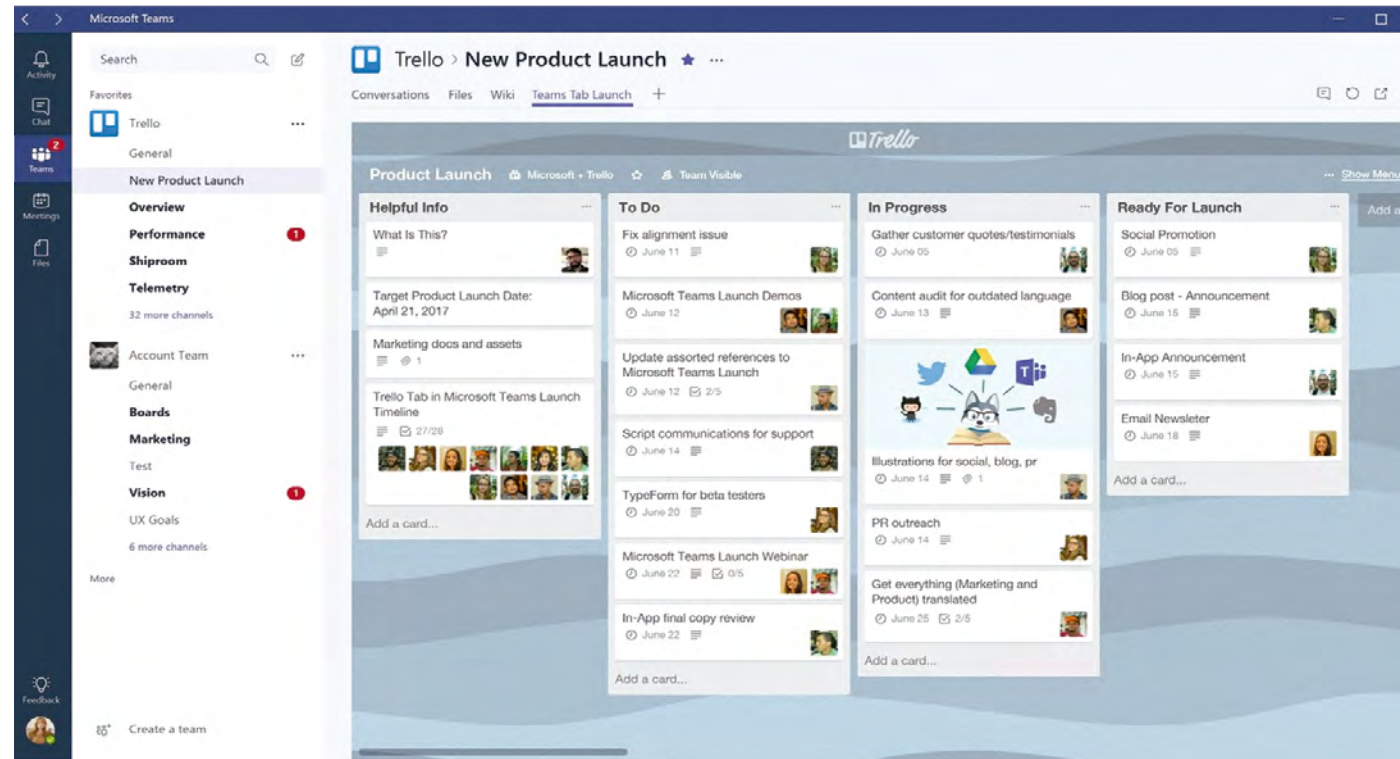
Terminales de autoservicio: puede agilizar y ahorrar mucho tiempo a la hora de gestionar una orden, lo cual beneficia al propio restaurante y a los clientes

Menús digitales:

Mediante esta opción los clientes pueden desplazarse por el menú, ver imágenes de los platos y realizar pedidos directamente desde la pantalla. Algunos restaurantes utilizan pantallas o tablets para mostrar sus menús.

Sistemas de gestión de reservas en línea:

Esto permite a los clientes hacer reservas en restaurantes de manera rápida y sencilla a través de sus sitios web o aplicaciones móviles.



Software de gestión de inventario:

Estas herramientas permiten llevar un registro digital de los ingredientes y productos disponibles, facilitando la planificación de compras y la gestión de inventarios.

Equipos de cocina automatizados:

Estos equipos reducen la necesidad de intervención humana y agilizan los procesos de preparación de alimentos y limpieza. Este tipo de automatización se pueden ver en las cocinas que incluyen freidoras automáticas, máquinas de café programables y sistemas de lavado automático de utensilios.

5 consejos para la automatización de tareas en un restaurante ahorrando tiempo y esfuerzo

Hay muchas estrategias y maneras de gestionar la automatización de tareas en el restaurante, y aquí te damos 5 consejos que te permitirán ahorrar tiempo y esfuerzo.

I. Crear listas de verificación digitales:

Aumentan la eficiencia y la precisión, eliminando la confusión entre chefs, ayudantes de cocina y meseros a la hora de preparar y repartir la comida. El software de administración de recetas, por otro lado, estandariza los elementos del menú y monitorea los costos de los platos.

II. Uso de una plataforma de inventario:

En lo que respecta al desperdicio de alimentos, esta puede ser una herramienta útil para evitar crecimiento de desperdicios. Existen diferentes plataformas de inventario para evitar esto, y algunas tienen mecanismos de pronóstico, mientras que otras son más simples y brindan alertas oportunas cuando los suministros se agotan.

III. Métodos de pago modernos:

Los clientes deben poder realizar pagos con sus teléfonos inteligentes u otros métodos de pago sin contacto, como las tarjetas de tocar y pagar.

IV. Calendarios en línea:

Asegúrese de que todas sus reservas estén en un calendario en línea. Una vez que un cliente obtenga una cita, pida que se envíe un mensaje de verificación de asistencia a la reserva, con al menos unos días de antelación, esto ayuda a tener un control de la cantidad de comensales que visitaran el restaurante.

V. Software de programación para el personal:

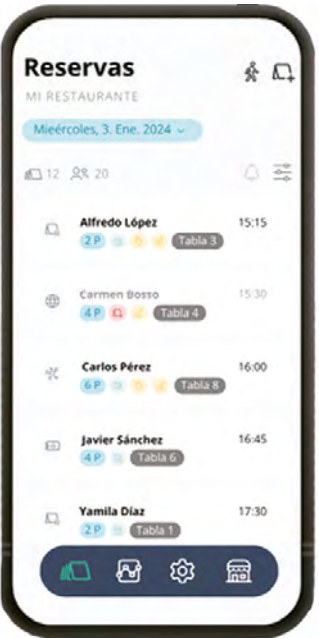
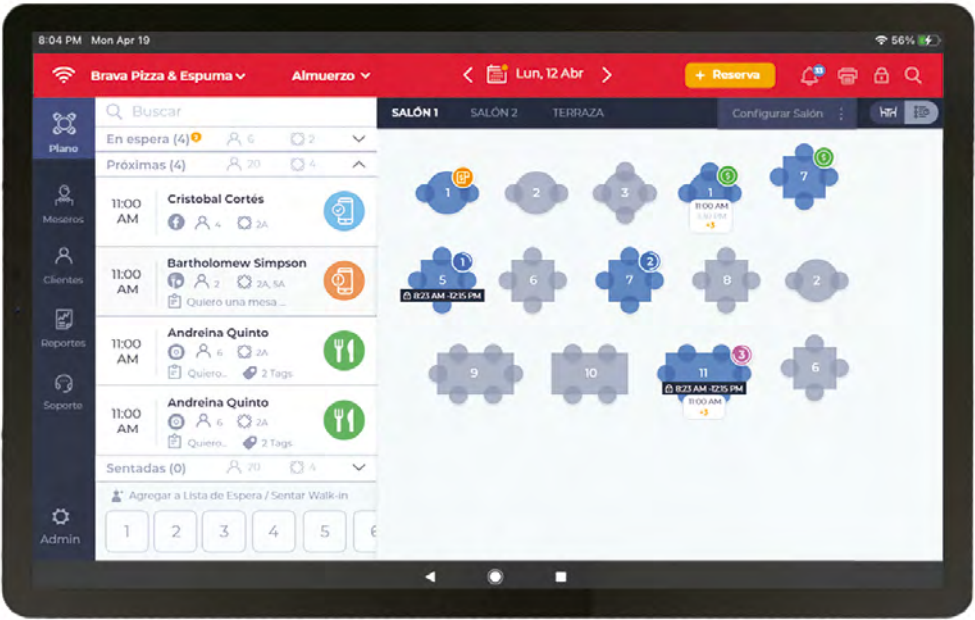
En un restaurante, crear un horario de personal puede ser un problema para los gerentes, sin embargo, las tecnologías disponibles para esto pueden agilizar el proceso. Por ejemplo, las solicitudes de vacaciones que los mismos empleados pueden ingresar en línea, y verificaciones de horarios disponibles en línea, que evitarán que los empleados tengan que llamar si tienen dudas sobre su próximo turno.

Capacitación del personal:

Factor clave en la eficiencia operativa de un restaurante. Los restaurantes deben diseñar un programa de capacitación bien definido. Esto permitirá que el personal de su restaurante sea más eficiente y al mismo tiempo ayudará a ahorrar el tiempo en distintos procesos para conseguir esto es necesario:

- Diseñar un plan específico para la capacitación del personal del restaurante.
- Escribir los objetivos que desea que alcance el personal de su restaurante.
- Programar diferentes planes para varios roles: por ejemplo, el personal de recepción debe estar capacitado para abordar situaciones críticas de cara al cliente, mientras que el personal culinario debe estar capacitado para trabajar bajo presión y seguir sirviendo platos de calidad.
- Seguir una línea de tiempo y horario.
- El proceso de aprendizaje para cada uno es diferente. Según los datos de sus empleados y su desempeño en diferentes sesiones de capacitación, para lo cual se puede probar varios métodos.
- Capacitar al personal de su restaurante para usar la última tecnología y los medios de comunicación social.
- Mejore la eficiencia del personal del restaurante fomentando un sentido de trabajo en equipo.

All employees		Sun, 06/02	Mon, 07/02	Tue, 08/02	Wed, 09/02 Today	Thu, 10/02
Chef		2	2	2	2	2
Charlotte Roche 18 h / 48 h		10:00 - 16:00 Kitchen	Absence 10:00 - 16:00 Kitchen	Absence 10:00 - 16:00 Kitchen	Absence 10:00 - 16:00 Kitchen	16:00 - 22:00 Kitchen
Oliver Summertale 36 h / 48 h		16:00 - 22:00 Kitchen	16:00 - 22:00 Kitchen	16:00 - 22:00 Kitchen	16:00 - 22:00 Kitchen	16:00 - 22:00 Kitchen
Manager		1	1	1	1	1
Christian Bauer 42 h / 48 h		14:30 - 21:00	14:30 - 21:00	16:00 - 22:00	16:00 - 22:00	09:30 - 18:00
Waiter		1	2	3	3	3
Dan Brown 40 h / 48 h			14:00 - 22:00 Main Room	14:00 - 22:00 Main Room	14:00 - 22:00 Main Room	14:00 - 22:00 Main Room
John Doe 30 h / 40 h			10:00 - 16:00 Terrace	10:00 - 16:00 Terrace	10:00 - 16:00 Terrace	10:00 - 16:00 Terrace
Nick Dalton 20 h / 40 h		10:00 - 18:00 Main Room		16:00 - 22:00 Bar	16:00 - 22:00 Bar	Absence 16:00 - 22:00 Bar



Servicio al cliente: mejorar la productividad y el tiempo de espera

Cada restaurante tiene sus necesidades y dinámicas, por lo que es importante adaptar estas ideas según tus circunstancias. Te señalamos algunas pautas para mejorar la atención al cliente ahorrando tiempo en el proceso.

Implementa un sistema de pre-pedido:

Esto permite a los clientes realizar pedidos con anticipación a través de tu sitio web o aplicación móvil. De esta manera, cuando lleguen al restaurante, su pedido estará listo para ser entregado o preparado, lo que reducirá el tiempo de espera.

Utiliza herramientas de gestión de espera:

Implementa sistemas electrónicos de gestión de colas para organizar y agilizar el flujo de clientes. Los clientes pueden tomar un número o utilizar una aplicación para monitorear su posición en la fila y recibir notificaciones cuando sea su turno.

Optimiza el diseño del menú con imágenes:

Organiza y presenta el menú de manera clara y fácil de leer, evitando descripciones excesivamente largas o complicadas esto ayuda a una rápida elección de platos.

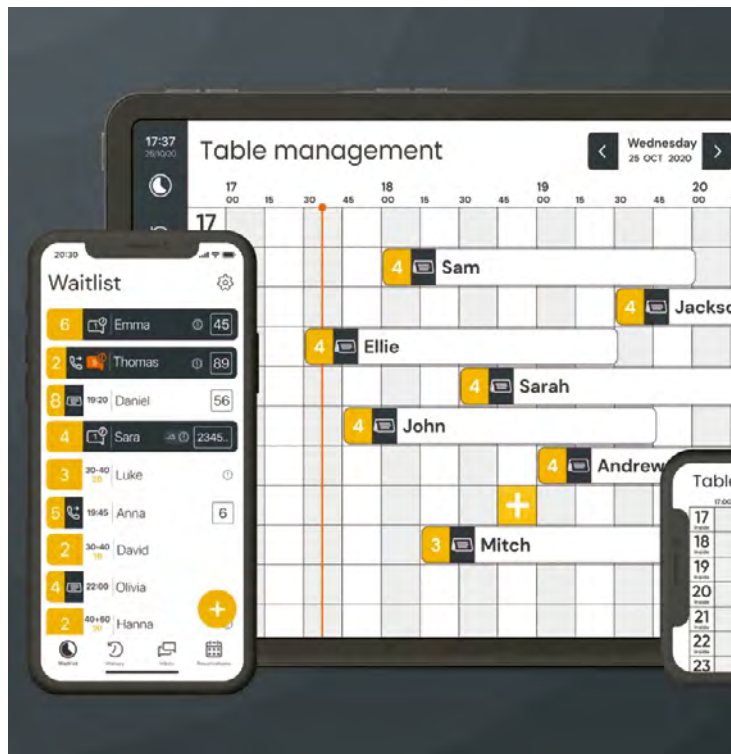
Emplea tecnología de reconocimiento de voz:

Utiliza sistemas de reconocimiento de voz para agilizar la toma de pedidos. Los clientes pueden simplemente dictar su pedido a un dispositivo o aplicación, lo que acelerará el proceso y reducirá los errores de comunicación.

Optimización del flujo de trabajo en la cocina

Presta atención al diseño de la cocina:

No solo es importante que el diseño sea estéticamente agradable, de hecho, las partes más importantes del diseño son las cosas que no puedes ver. Quienes han trabajado en una cocina no funcional pueden dar fe de ello, el almacenaje es uno de los aspectos más importantes a tener en cuenta a la hora de diseñar o reformar una cocina.



Área exclusivamente para la preparación de alimentos:

Considere el espacio y la proximidad apropiados que permitirán que sus cocineros se desempeñen bajo alta presión y limitaciones de tiempo. Muchos cocineros estarían de acuerdo en que la falta de un espacio de trabajo adecuado es uno de los aspectos más frustrantes cuando se trata del proceso de preparación de alimentos.

El área de lavado de platos:

Asegúrese de que esta estación esté completamente configurada con un lavavajillas vertical de calidad, esta área debe estar lo más alejada posible del área de cocción y preparación de alimentos, por razones de salud y seguridad.

La seguridad también es crucial:

Implementa máquinas de cocción automatizadas, esto puede reducir el riesgo de accidentes y lesiones en la cocina.

Existen máquinas que están diseñadas para ser fáciles de usar y seguras, con funciones como el modo de reposo automático, control de temperatura, así el personal de cocina evitara preocuparse por problemas de seguridad.

Pregúntale a tu equipo de trabajo:

Tu equipo está ahí cada día dedicando todo su esfuerzo para tu restaurante, la comunicación abierta entre el personal y la gerencia es esencial no solo para mejorar el flujo de trabajo, sino también para el negocio en general. Pregunte a sus cocineros y meseros qué necesitan y cómo creen que se puede mejorar la eficiencia de sus tareas.

Hemos explorado diversas estrategias para optimizar el uso del tiempo en la industria de restaurantes. A modo de conclusión, determinamos que la tecnología puede ser un papel crucial, como el uso de aplicaciones de comunicación interna, pedidos en línea, menús digitales y sistemas de gestión de reservas.

Es importante la capacitación del personal en eficiencia operativa y la mejora en la atención al cliente. Esperamos que esto sirva de impulso a una estrategia para ahorrar tiempo en los restaurantes, mejorando la eficiencia y a su vez proporcionar una experiencia excepcional a los comensales. 🍴



EAGLE TEMPO



Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.

DISCOVER
MORE



facebook

Foodservicemex

Menu Administrativo

Estrategias de gestión
para el ahorro de tiempo
en restaurantes

Herencia Culinaria

6 datos sobre la industria
de la Trufa Blanca de Alba,
que te sorprenderán

Eventos

Barilla abre sus puertas al Club
de Chefs más exclusivo del mundo

www.foodserviceyequipo.com



FASHION CHEF
REVISTA BAKERY
REGION MAYA