SOCIO SOCIO DE LA CONTRA DELIGIA DE LA CONTRA DEL CONTRA DE LA CONTRA DEL CONTRA DE LA CONTRA DE



aministrando eL abarrote

Productos de tienda para mantener el flujo de dinero

pespe eL anaqueL

¿Qué debes hacer para surtir tu negocio ahorrando?

pallet informativo

Algunas ventajas que tienen las tiendas de abarrotes sobre las tiendas de conveniencia















Directorio

Directora General

Odett Jiménez Ponce odett@grupomediosiq.com 55 56 74 50 00

Director Creativo

Néstor Rodríguez nestor@grupomediosiq.com 55 56 74 50 00

Diseño

Mariel Figueroa mariel@grupomediosiq.com 55 56 74 50 00

Reportera

Cirenia Jiménez cirenia@grupomediosiq.com 55 56 74 50 00

Relaciones Públicas y Traducción

Alexis Rodríguez alexis@grupomediosiq.com 55 56 74 50 00

Coordinadora de Distribución

Rocío Servín rocio@grupomediosiq.com 55 56 74 50 00



MI NEGOCIO ABARROTERO, revista mensual, Edición correspondiente a Marzo - 2022 editada por Grupo Medios IQ SA de CV con domicilio en Calle Edzna 164, Colonia Letrán Valle, Del Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03650. Teléfonos 55 56 74 50 00 con Número de Certificado de Reserva de Derechos de Uso Exclusivo del Título: 04-2011-041218385900-102 otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15559 Expediente CCPRI/3/TC/12/19495 expedidos por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Editor responsable: L.C.P. Odett Jiménez Ponce. Distribuidor Servicio Postal Mexicano. Nezahualcóyotl No. 109. Colonia Centro. Ciudad de México. C.P. 06000. Impreso en Servicios Integrales Dorma S.A. de CV Calle Amacuzac No. 262. Colonia Barrio San Pedro. Del. Iztacalco Ciudad de México, C.P. 08220. Se reservan todos los derechos, 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 u opiniones de los entrevistados y colaboradores.

LAS TRES SENCILLAS CLAVES DE WARREN BUFFETT PARA SER MÁS SABIO CADA DÍA Y TENER ÉXITO EN LOS NEGOCIOS

l "oráculo de Omaha", como apodan en EEUU al ya anciano multimillonario (Warren Buffett), compartió una fórmula simple, que aplica a diario en su vida, para obtener una gran ventaja competitiva, se ganó el respeto de millones de personas en gran medida por su sapiencia en materia de inversiones, pero también por sus consejos de vida.

"Vete a dormir un poco más inteligente cada día", pregona el veterano inversor, casi como filosofía de vida. "Así es como se acumula el conocimiento, como el interés compuesto", afirma, mezclando sentido común y una pizca de principios financieros. A continuación, las tres maneras de vivir la vida haciendo crecer la mente:

1- Leer mucho

El empresario tiene un hábito voraz de lectura: puede pasar hasta el 80% de su día leyendo. El oráculo de Omaha aconseja leer cinco horas al día o 500 páginas ya que, de acuerdo con su visión, se acumula como el interés compuesto. Durante la reunión de Berkshire Hathaway de 2007, confesó que sigue "muy entusiasmado con la idea de leer todo lo que está a la vista".

Tiempo atrás, Buffett había dicho que "El inversor inteligente", de Benjamin Graham, es el mejor libro que leyó en toda su carrera. Según su perspectiva, funcionó como una guía básica sobre cómo invertir, le cambió la mentalidad y lo acercó a ser el exitoso inversor que es hoy en día.

2-Sentarse y pensar

"Insisto en que se dedique mucho tiempo, casi todos los días, a simplemente sentarse y pensar", sugirió el consejero delegado de Berkshire Hathaway. Y planteó que "Eso es muy poco común en los negocios estadounidenses".

Para él, la mejor manera de pensar en inversiones es sentarse en una habitación sin nadie más y simplemente pensar. "Si eso no funciona, nada más funcionará".

3- Encontrar redes adecuadas

Según el reconocido inversor, vale la pena andar con gente mejor que uno, porque de esa forma "flotarás hacia arriba".

En ese sentido, recomienda siempre rodearse de personas mejores y más inteligentes así uno puede aprender de los hábitos de éxito del otro. "Cuando lo hacés, absorbés su conocimiento, y te volvés mejor y más inteligente".

¿Será verdad?, a ponerlas en practica.

¡Hasta la próxima edición!

KORINA PONS

4 BREVES

PALLET INFORMATIVO

Algunas ventajas que tienen las tiendas de abarrotes sobre las tiendas de conveniencia AMINISTRANDO EL ABARROTE

Productos de tienda para mantener el flujo de dinero

DESDE EL ANAQUEL

28

CANTAR WORLD PANEL

¿Cómo fueron las compras en los hogares mexicanos al cierre de 2021?

> **20** MKT ABARROTERO

para surtir tu negoci ahorrando?

MKT ABARROTERO

Anaqueles para tienda

www.minegocioabarrotero.com















Breves

Google comparte las tendencias de viaje para 2022



oogle realizó un análisis de las tendencias de viaje para 2022, con las que se demuestra que los viajeros quieren disfrutar y recuperar el tiempo perdido.

Turismo de revancha

Esta tendencia busca llevar a cabo los viajes que no se hicieron por la pandemia y recuperar el tiempo. Asimismo, el 72% de los viajeros contrata estadías más prolongadas y el 18% está dispuesto a hospedarse en lugares más caros y con mayor frecuencia.

Viajes espontáneos

De acuerdo con el análisis de Google, el 15% de los latinoamericanos no planean con tiempo y las búsquedas de "vuelos y tarifas de último minuto" incrementaron hasta un 54% de 2020 a 2021. Para 2022, los viajeros de la región buscarán viajes más cortos si son destinos nacionales y más largos si son internacionales.

Workstation y nómadas digitales

Estas tendencias hacen referencia a los viajeros que visitan algún destino mientras trabajan de manera remota o las personas que viajan por trabajo y aprovechan para conocer más del destino.

Google también dio a conocer cuáles son los principales motivos de las personas para viajar: el 32% quiere descansar y desconectarse, mientras que el 30% busca nuevas experiencias.

Breves

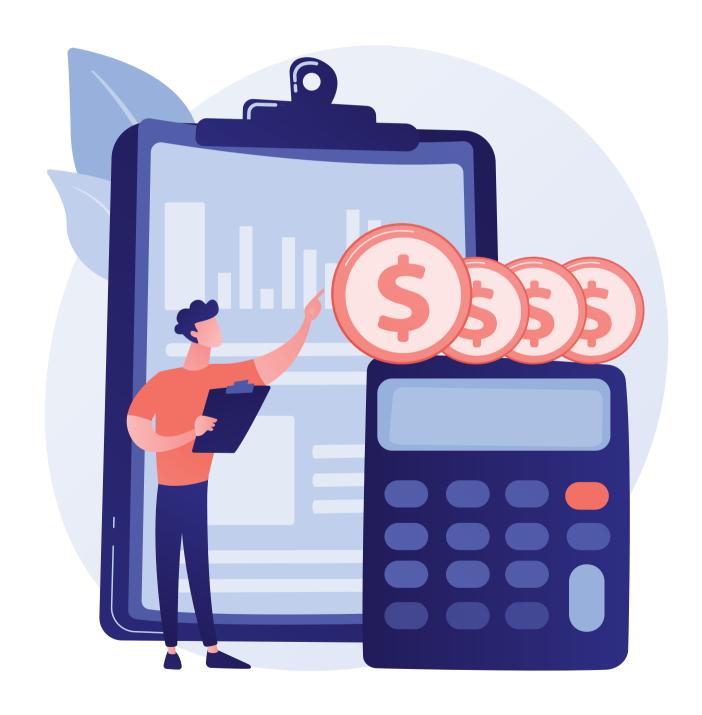
El cartel de un tendero que arrasa entre los tuiteros: "Seguro que el dueño es memero"

¿Cuántas veces hemos ido a comprar una bebida fría a una tienda de la esquina y antes de elegir el refresco en cuestión hemos abierto la puerta de le nevera mientras nos decidíamos, dejando así que se vaya el frío? Seguro que más de una vez. Es un gesto absurdo si, pero lo hacemos sin darnos cuenta. Muchos tenderos colocan un cartel advirtiendo de que las puertas de los refrigeradores permanezcan cerradas hasta el momento de seleccionar la bebida, pero no todos lo hacen con el ingenio que ha demostrado este y que ha hecho las delicias de la legión tuitera. Vean.

La petición puede parecer absurda, pero el tuit acumula casi 4.500 retuits y le ha gustado a 96.000 tuiteros. En realidad el cartel que tanto ha triunfado en las redes sociales está dividido en dos partes: en la parte superior, sale el cantante Drake en un gesto de rechazo acompañando a un texto que dice: "Abrir la puerta mientras elijo para que se vaya todo el frio de las heladeras"; en la parte inferior se puede ver otra foto de Drake en una actitud completamente opuesta, gesto aprobatorio, con el siguiente texto: "Elegir antes y buscar directo la bebida". ¡Haz consiencia con gracia!



Productos de tienda para mantener el flujo de dinero





uando se arranca un negocio como una tienda de abarrotes, o una tiendita de la esquina, uno de los factores que se tiene que tener en cuenta todo el tiempo es el flujo de efectivo. Y para lograr esto hay ciertos productos de tienda que permiten lograrlo por la demanda que tienen.

Es decir, no por querer incluir en el negocio productos de tienda de marcas nuevas o especializados, dejemos de lado aquellos que dejan pocas ganancias, pero se venden a diario. Por ello, el flujo de efectivo no será regular y estaremos en problemas.

¿Qué significa mantener el flujo de efectivo?

Cuando inicias con un negocio seguramente una de las metas principales es crecer, aumentar las ventas, atraer más clientes, etc. Sin embargo, si no pensamos en que el dinero entre de manera regular, probablemente en algún punto no habrá dinero suficiente para seguir operando.



¿Qué productos de tienda son indispensables?

Pongámonos un momento en la posición del cliente

TIENDITA

¿qué es lo que irías a comprar a la tienda de la esquina?

Empezamos con los indispensables abarrotes: huevo, arroz, aceite, frijoles, atún, café, azúcar, etc. Si cuentas con estos productos de tienda en tu negocio, está garantizado que se venderán porque todos los necesitamos a diario.

De igual forma, dulces y botana. Aunque parece que los dulces y las botanas no dejan grandes ganancias, solo hay que pensar en grande. Supongamos que una caja de dulces cuesta 35 pesos y tiene 25 dulces cada una. Si hacemos la cuenta, cada pieza te costó en 1.4 pesos, pero si vendes cada dulce en 3 pesos, por caja ganarías 75 pesos.

Asegúrate que en tu negocio siempre tengas chocolates, chicles, pica fresas, bombones, pandillas o gomitas sueltas, paletas de todo tipo, dulces de chile, cigarros, cerillos etc.







Aquí te dejamos la lista de algunos productos con los que debe contar tu tienda, fundamentales para

mantener un flujo de efectivo regular y poco a poco aumentar tus ganancias:

- Aceite
- Café
- Crema para café
- Alimento para mascotas
- Atole
- Avena
- Azúcar
- Chile piquín
- Gelatina en polvo
- Harina
- Salsas envasadas
- Sopas de sobre
- Mayonesa
- Τé
- Huevo

- Pastas
- Atún
- Frijoles enlatados
- Chiles enlatados
- Verduras en lata
- Leche y sus derivados
- Botanas como palomitas, papas, cacahuates, frituras
- Dulces enchilados
- Paletas de dulce
- Refrescos y jugos
- Agua embotellada

Todos los productos de tienda que necesitas para tu negocio, para mantener el flujo de efectivo y para siempre mantener surtida la mercancía.









in duda alguna, las papas congeladas de Estados Unidos son uno de los productos más versátiles para los operadores de foodservice.

Ya sea una cadena de restaurantes, un hotel, comedor industrial, cafetería de universidad, empresa de banquetes o cualquier otra operación de servicio de alimentos. Las papas de Estados Unidos ofrecen un sin fín de variedades para la creación de grandes platillos.

Si hay una pregunta que todo operador de foodservice se hace, es ésta:

"¿Cómo hago para que mi menú funcione mejor?"

Y es que ya existe una solución que está haciendo que los menús alrededor del mundo lo hagan: las papas congeladas de Estados Unidos son la mejor herramienta para satisfacer a los clientes, aligerar las operaciones y aumentar las ganancias.



UNA PAPA PREMIUM:

No todos los productos congelados de papa son creados de la misma manera. La rica tierra, temperaturas ideales de cultivo y generaciones de productores con experiencia dan como resultado papas premium de Estados Unidos, que a su vez dan origen a un producto congelado de calidad premium.

Las papas utilizadas para fabricar productos congelados de papa de Estados Unidos cumplen con rigurosos estándares de alto contenido de sólidos y bajo contenido de azúcares, que aseguran una apariencia, sabor y textura atractivos. Y con abundantes cosechas a lo largo del

año, las papas congeladas de Estados Unidos prometen consistencia en la cadena de abasto.

Los operadores conocedores saben que pocos productos son tan versátiles, convenientes y rentables como las papas congeladas de Estados Unidos, razón por la que los puedes encontrar en menús, cafeterías, en los platos de los consumidores y en supermercados alrededor del mundo. Pero las papas congeladas de Estados Unidos juegan un papel importante en otros lados.

Te podrías sorprender al saber cómo pueden trabajar para ti.

EL PRODUCTO MÁS VERSÁTIL PARA TÚ NEGOCIO

EN SUS MUCHAS FORMAS, LAS PAPAS CONGELADAS DE ESTADOS UNIDOS SON INDISPENSABLES:





ENSALADA DE SANDÍA CON PAPAS

Ingredientes

2 tazas de Papas Congeladas de Estados Unidos corte recto 2 tazas de cubos de sandía medianos 2 varas de apio picados ½ cebolla morada chica fileteada 15 hojas de hierbabuena fresca 4 cucharadas de vinagre balsámico 2 cucharadas de aceite de oliva 1 cucharada de ajo picado 1 cucharada de ajo picado 1 cucharada de aceite de coco ½ taza de jocoque

Procedimiento

Mezcle el ajo y el orégano con el aceite de coco; barnice las papas con la mezcla y espárzalas en una charola; hornee a 180°C por 15 minutos o hasta que estén crujientes.

Mezcle la sandía, apio, jalapeño, cebolla, hierbabuena, vinagre y aceite de oliva; salpimiente. Sirva en platos individuales, agregue papas y ponga una cucharada de jocoque sobre cada uno.



Contenido nutrimental por porción: 250 calorías energía, 4g proteínas (8.7% de la IDR), 3g fibra (12% de la IDR), 11g grasa (17% de la IDR), 80 calorías de grasa (25%), 0mg colesterol, 65mg sodio (3% de la IDR), 35g carbohidratos (12% de la IDR), vitamina A (15% de la IDR), calcio (4% de la IDR), vitamina C (35% de la IDR) hiero (6% de la IDR)



0-0-0 -----

CHILI VEGANO DE HONGOS CON PAPAS GAJO

Ingredientes

4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen ½ cebolla picada 2 dientes de ajo picados 1 taza de setas shitake frescas picadas 1 taza de portobellos picados 1 taza de frijoles bayos cocidos 1 cucharadita de paprika 1 cucharadita de comino 1 cucharadita de pasta de jitomate 1 cucharada de miel de abeja 1 taza de agua 2 cucharadas de perejil picado 3 cucharadas de cebollín picado 2 tazas de Papas Congeladas de Estados Unidos corte gajo Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

En una olla mediana, sofría la cebolla y el ajo en aceite de oliva; cuando comiencen a dorar, integre las setas, hongos, frijoles, comino, paprika, pasta de jitomate y miel. Cueza por unos minutos y añada el agua; baje el fuego y cueza por 15 minutos; salpimiente.

Hornee las papas a 190°C por 20 minutos o hasta que estén doradas; espolvoréelas con perejil.

Sirva las papas y acompañe con el chili de setas; decore con cebollín.



Contenido nutrimental por porción: 350 calorías de energía, 10g proteínas (20% de la IDR), 9g fibra (36% de la IDR), 9g grasa (14% de la IDR), 80 calorías de grasa (22.85%), 0mg colesterol, 160mg sodio (7% de la IDR), 60g carbohidratos (20% de la IDR), vitamina A (8% de la IDR), calcio (6% de la IDR), vitamina C (50% de la IDR), hierro (15% de la IDR).

PAPAS CURLY

RELLENAS DE QUESO Y FLOR DE CALABAZA

Ingredientes

2 tazas de Papas de Estados Unidos Congeladas corte curly 1 taza de queso asadéro rallado

- ¼ de cebolla picada
- 1 chile serrano picado
- 2 tazas de pétalos de flor de calabaza
- 1 rama de epazote troceada

Procedimiento

Corte las papas en trozos de 4-5cm; colóquelos en una charola para horno.

Mezcle el queso, cebolla, chile, flor de calabaza y epazote. Rellene las papas con la mezcla y hornee a 180°C por 20 minutos o hasta que las papas estén doradas.









Contenido nutrimental por porción: 230 calorías, 10g proteínas (20% de la IDR), 3g fibra (12% de la IDR), 6g grasa (10% de la IDR), 55 calorías de grasa (23,9%), 0mg colesterol, 220mg sodio (9% de la IDR), 35g carbohidratos (12% de la IDR), vitamina A (25% de la IDR), calcio (15% de la IDR), vitamina C (30% de la IDR), hierro (20% de la IDR).

0-0-0 θ



BOCADITOS DE PAPA **HASH BROWN** CON SALMÓN Y JOCOQUE

Ingredientes

8 piezas de Papas Congeladas de Estados Unidos corte hash brown ½ taza de jocoque

- 2 pepinillos picados
- 150g de salmón ahumado
- ½ taza de arúgula
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 limón amarillo

Procedimiento

Coloca las papas hash brown congeladas en una charola y hornea a 180°C por 20 minutos o hasta que doren. Unta un poco de jocoque sobre cada papa y agrega pepinillos, salmón y arúgula. Para terminar, baña con aceite de oliva y ralladura de limón.







Contenido nutrimental por porción: 120 calorías de energía, 6g proteínas, 2g fibra, 3.5g grasas saludables, 0.5g grasas saturadas, 270mg sodio. Receta con proteína de alta calidad (11% de la IDR), vitaminas B3 (9% de la IDR), vitamina C (17% de la IDR), fibra (6% de la IDR), vitamina B6 (14% de la IDR), potasio (8% de la IDR), fósforo (8% de la IDR) y selenio (8% de la IDR).

grupopm@grupopm.com









¿QUÉ DEBES HACER PARA SURTIR TU NEGOCIO AHORRANDO?



Haz un presupuesto

01

Esta recomendación es universal para cualquier cosa en la que quieras ahorrar.

Identifica los productos que consumes

02

Consume a consciencia, no lo hagas por impulso o ansiedad.

Divide los artículos que compras, entre los esenciales y los de placer

No necesitas comprar todo lo que ves exhibido ni aprovechar las ofertas en su totalidad.

Renueva tu idea de los precios

04

Los Canales de Distribución, tecnología, transporte y muchas cosas han cambiado, prueba distintas plataformas.

Invierte en productos de calidad

05

Lo barato sale caro, y ya lo sabes.

Compara precios

06

Identifica que productos y marcas tienen mejores precios en cada lugar de compra.

Compra en distintos lugares

07

Date cuenta de qué productos y en dónde te sale mejor comprarlos, haciendo siempre una comparación activa con productos elegidos al azar o que te guste comprar.

Identifica Oportunidades

08

Conoce el precio de lo que adquieres y mantente actualizado, para que logres identificar oportunidades y precios excesivos en consecuencia.

Dales oportunidad a otras marcas

09

Se están haciendo buenos productos de abarrotes en la industria nacional, dales una oportunidad para probarlos.











ANAQUELES



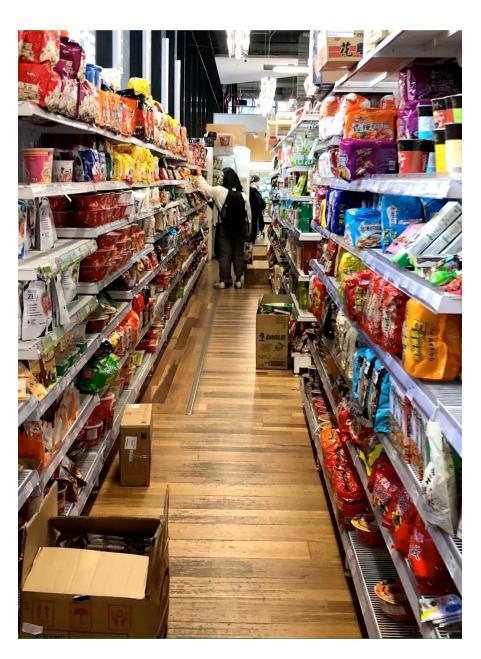
Tips para organizarlos e impactar en las ganancias

upongamos que entras a los abarrotes de la esquina y los anaqueles para tienda están mal acomodados...

El espacio para caminar es reducido, todo está en desorden, etc. ¿Te dan ganas de comprar ahí o de regresar en un futuro? Probablemente, ninguna de las dos.

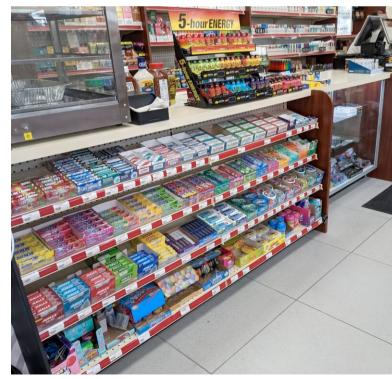
Aunque no lo parezca, la planeación del lugar, del acomodo del mobiliario y hasta de los productos es un aspecto fundamental para que los clientes se sientan cómodos, encuentren todo lo que necesitan rápido y quieran regresar de nuevo.

Para la tiendita los anaqueles para tienda y los estantes son de lo más importante para que la mercancía se exhiba de manera correcta a los clientes, el negocio se ve bien surtido y organizado.





Un exhibidor para punto de venta fomenta la fidelidad de los clientes hacia el negocio, ofrece el producto en la cantidad y momento correcto, provoca la compra por parte del shopper y además se entrega un valor agregado.





¿Cómo podemos organizar los anaqueles y los productos?

Tengamos siempre en mente la frase de "el que no enseña, no vende". Los clientes necesitan tener a la vista la mayoría de productos en existencia, acomodados de la mejor manera, para que se puedan encontrar de manera sencilla y rápida.

En ese mismo sentido, hacer lo posible para que todos los productos tengan las etiquetas hacia adelante y que los productos se encuentren en la parte frontal de los estantes.

Trata de que no se vean huecos y si en algún momento algún producto se agota, acomoda el resto en la parte delantera.



Consejos para organizar anaqueles

CONSIDERA ESTOS TIPS PARA ACOMODAR LOS ANAQUELES PARA TIENDA:

ASEGÚRATE QUE EL CLIENTE ENCUENTRE SIEMPRE EL PRODUCTO Y LA CATEGORÍA DE LO QUE BUSCA

CLASIFICA BIEN LA MERCANCÍA PARA QUE LOS CLIENTES SEPAN LO QUE OFRECES

TRATA DE BUSCAR UN ANAQUEL ATRACTIVO. PÍNTALO SI ES NECESARIO.

PUEDES OFRECER AL CLIENTE LA VARIEDAD DE MARCAS Y LAS INNOVACIONES QUE MÁS RELEVANTES EN TU NEGOCIO.

TRATA DE QUE LOS ANAQUELES NO OBSTACULICEN EL PASO NI SE VEA TODO AMONTONADO.

Otro de los tips, probablemente el más importante para instalar los anaqueles para tienda, es que determines el diseño del estante que necesitas. Dependiendo del producto encontrarás estantes horizontales para acomodar productos pequeños, además de anaqueles para tienda en bloques, con todos los compartimentos del mismo tamaño.

Considera primero el producto que pretendes exhibir, la forma, el peso y qué tantas unidades vas a colocar, para que a partir de eso determines qué diseño de anaqueles para tienda, de qué material y con qué dimensiones los necesitas.

Ten en cuenta el campo de visión de los clientes, que es la zona que una persona alcanza a ver estando de pie y sin agacharse o estirarse. En ese punto coloca los productos gancho y que más se venden, ya que serán mucho más sencillos de localizar.



CHEESECAKE PRIMAVERA







Ingredientes

Crumble de Almendra

- 100 g. Harina
- 100 g. Almendra en polvo
- 100 g. Azúcar
- 100 g. Mantequilla Avignon (a temperatura ambiente).
- 150 g. Mantequilla Avignon (fundida).

Cheesecake Frío

- 400 g. Oueso Crema Avignon
- 80 g. Leche condensada
- 200 g. Crema ácida
- 150 g. Crema para Repostería y Cocina Saborex
- 100 ml. Jugo de durazno
- Colorantes vegetales en gel (rosa y naranja).
- 15 g. Grenetina
- 75 ml. Agua

Bizcocho de Esponja

- 3 pzs. Huevo
- 90 g. Azúcar
- 108 g. Harina 3 g. Polvo para hornear
- 90 g. Evaporada Saborex
- 5 g. Esencia de vainilla

Relleno y Decoración

- 4 pzs. Durazno en almíbar (fileteados o cuadritos)
- 200 ml. Tres Leches Saborex
- 200 g. Crema para Batir Saborex (batida).
- Colorantes vegetales en gel (verde, amarillo, morado, rojo y azul).
- Flores comestibles (violetas).



8.- Retira el molde del horno y reservar hasta enfriar.

9.- Una vez frío, corta una pieza del pan con 2 ó 3 cm. de grosor.

10.- Continúa acomodanddo la pieza de bizcocho en el molde de aro, coloca sobre el crumble y baña con Tres Leches Saborex

11.- Añade una capa de durazno en almíbar sobre el bizcocho.

Instrucciones

Crumble de Almendra

- 1.- En una batidora con paleta, coloca harina, almendra en polvo, azúcar y 100 g. de Mantequilla Avignon.
- 2.- Bate los ingredientes hasta obtener una pasta de consistencia
- 3.- Coloca y distribuye la pasta en una charola con papel encerado.
- 4.- Hornea a 180° C durante 20 minutos.
- 5.- Retira la pasta del horno y deja enfriar unos minutos.
- 6.- Pasa la pasta a una batidora con paleta y agrega los 150 g. de Mantequilla Avignon (fundida).
- 7.- Bate la pasta con mantequilla a velocidad baja durante 5 minutos, hasta lograr una consistencia húmeda.
- 8.- En un molde de aro de 20 cm. montado en una base o plato, inicia colocando el crumble de almendra, procurando que la pasta quede extendida y comprimida al fondo.

Bizcocho de Esponja

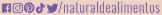
- 1.- Separa las yemas de las claras de huevo.
- 2.- Bate las claras de huevo con azúcar hasta punto turrón.
- 3.- Retira el bowl de la batidora e incorpora las yemas de huevo de forma envolvente.
- 4.- Tamiza e incorpora harina y polvo para hornear
- 5.- Agrega **Evaporada Saborex** y esencia de vainilla
- 6.- Vierte la mezcla en un molde engrasado de 18 cm. o de menor tamaño que el molde de aro.
- 7.- Hornear a 180° C. durante 20 a 25 minutos.

Cheesecake Frío

- 1.- En una batidora, bate el **Queso Crema Avignon** con la leche condensada hasta obtener una consistencia suave.
- 2.- Incorpora la Crema para Repostería y Cocina Saborex y la crema ácida.
- 3.- Agrega poco a poco el jugo de durazno.
- 4.- Una vez integrados los ingredientes, pinta la mezcla con el colorante vegetal, inicia añadiendo unas gotas de color naranja para obtener un tono ligero y continua con unas gotas de rosa en menor cantidad para lograr un tono salmón. *Nota: La cantidad de colorante puede variar dependiento la marca*
- 5.- Continua hidratando la grenetina con los 75 ml. de agua. Ileva al microondas un par de minutos.
- 6.- Integra la grenetina hidratada con la mezcla anterior.
- 7.- Con ayuda de una manga pastelera con duya lisa, coloca el batido de cheesecake, inicia por las orillas para cubrir los laterales y continua con el centro hasta llenar el molde.
- 8.- Con una espátula alisa la superficie del cheesecake.
- 9.- Refrigera el cheesecake durante 5 horas ó si es posible refrigera
- 10.- Desmolda el cheesecake, te recomendamos colocar un cuchillo delgado en agua caliente y pasarlo por las orillas de el cheesecake para después retirar el aro.
- 11.- Para la decoración divide la **Crema para Batir Saborex** (batida). en 5 porciones iguales, pinta cada porción de un color distinto, recuerda añadir poco a poco los colorantes para obtener el color que deseas.
- 12.- Con una espátula pequeña de punta triangular, aplica la Crema Batida de distintos colores en la mitad del cheesecake, presiona y extiende ligeramente cada porción de crema para dar el acabado de óleo.
- 13.- Dale un toque final con flores comestibles, nosotros utilizamos violetas.







www.naturaldealimentos.com

2 800 201 20 73









HAZ TU PAGO: © EN LÍNEA Ó EN EFECTIVO AL RECIBIR TUS PRODUCTOS © Ó EN CUALQUIERA DE NUESTRAS SUCURSALES PARTICIPANTES

VISITA NUESTAS SUCURSALES

LA NORIA - SANCTORUM - CHOLULA - GEO SAN LORENZO - XILOTZINGO - AMALUCAN - GARITA INDEPENDENCIA - 14 SUR - SAN LORENZO ALMECATLA - CHAPULTEPEC - ZAPATA - REFORMA MOMOXPAN - SANTA CLARA - LA ROSA - ACATZINGO - SAN JERÓNIMO - ATLIXCO

OBTÉN 10% DE BONIFICACIÓN







EN TU MEMBRESÍA COMPRA MÁS SIGUE MÁS AL PAGAR EN EFECTIVO*

*APLICAN RESTRICCIONES.

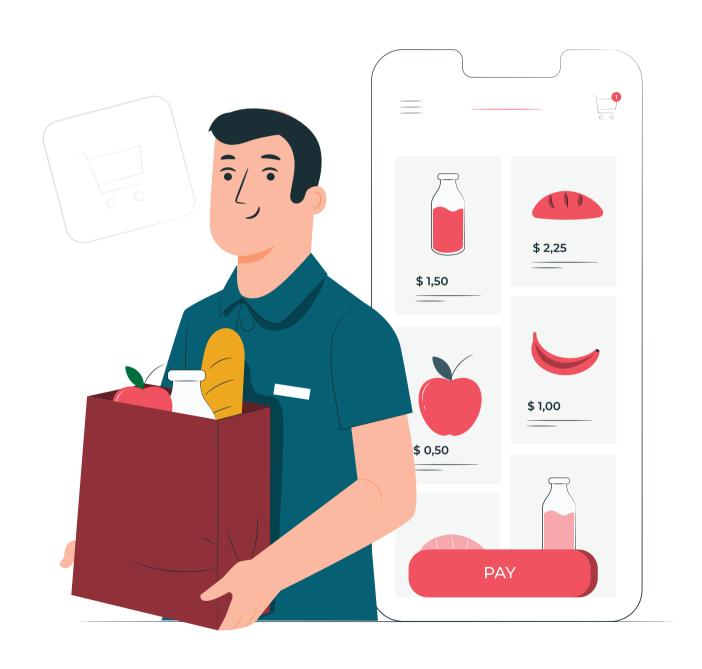
VISITA NUESTAS SUCURSALES

AMOZOC - UNIDAD COMERCIAL - CENTRAL DE ABASTOS - SAN GABRIEL (TLAXCALA) - FORJADORES

SAN MARTÍN TEXMELUCAN - TEPEACA - TECAMACHALCO - TEZIUTLÁN - HUAMANTLA - CAPU

ATLIXCO FERROCARRILES - BALCONES DEL SUR - LOMA BELLA - TEHUACÁN - OAXACA

¿CÓMO FUERON LAS COMPRAS EN LOS HOGARES MEXICANOS AL CIERRE DE 2021? SEGÚN KANTAR WORLD PANEL





64%

Declaró que ha modificado la manera en que adquiere los productos.

i bien el cierre del año pasado en cuanto al aspecto económico fue incierto, el arranque de 2022 sigue sin ser claro.

En Kantar, agencia líder en consultoría e insights, preguntó a los hogares mexicanos cómo habían sido la percepción de sus compras dentro del hogar ante este panorama.

Resaltó que 36% de los hogares no han realizado cambios, ya que siguen comprando igual que en otras ocasiones, esto se vio principalmente en los niveles socioeconómicos altos donde el principal comprador es mujer y se encuentra entre los 35 a 49 años.





Mientras que un 64% consideró que ha modificado de alguna forma la manera en que compraron buscando principalmente un menor desembolso, un ejemplo de ello, son el 31% de hogallevar marcas más económicas

res que declaran llevar marcas más económicas debido a que son familias grandes con más de 5 integrantes y con presencia de niños entre 6 a 12 años.





Cabe mencionar que un 29% de las familias respondió que compraron más promociones e hicieron menor gasto, con la finalidad de hacer rendir el presupuesto familiar.



En este caso se puede ver que el shopper está buscando las mejores opciones para hacer rendir su dinero y adquirir ofertas es una buena práctica.

18%

Otro de los datos que destacó, es que 18% de los hogares dijeron haber disminuido su gasto en productos de Belleza y un 9% modificó las presentaciones que adquirió, ya sea por más o menos contenido.



"Al final vemos que un 8% de hogares declaró gastar menos en Alimentos, Lácteos o Bebidas, y un 6% dijo disminuir la adquisición en productos de Cuidado del hogar.

Además de que un 8% llevó más artículos en cada compra para pagar menos por kilo o litro. Si bien las familias se han tenido que adaptar a la situación económica, social y de salud que aqueja al país, buscan la mejor manera de hacer rendir el gasto y de continuar con sus compras habituales".

1,100 EXPOSITORES

+14,000 MDP Ventas generadas en el evento

+37MIL VISITANTES

> 55,000 M2 PISO DE **NEGOCIOS**

700 Nuevos Productos

UN EVENTO CON **AGENDAS DE NEGOCIO** PREVIAMENTE ESTABLECIDAS

EVENTO PROFESIONAL LÍDER EN LA CADENA DE ABASTO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, PARA EL SECTOR DETALLISTA, HOTELERO Y RESTAURANTERO











































expoantad.com.mx



Expo ANTAD & Alimentaria

México 17 a 19 de Mayo

ıraleza

Fuerza y Estrategia en los Negocios

EXPO GUADALAJARA



INFORMES

CLAUDIA CORONA ccorona@antad.org.mx

ARACELI CARLÓN acarlon@antad.org.mx

VICTOR ARANA varana@antad.org.mx

JONATHAN MONTAÑO imontano@antad.org.mx









ACATLÁN = ACAYUCAN = ALVARADO = CABADA - CARDEL ORIZABA = SAN ANDRÉS = TEZONAPA = TIERRA BLANCA ZONGOLICA = CÓRDOBA = CD. ISLA = LOMA BONITA TRES VALLES = TUXTEPEC - TEZONAPA = VERACRUZ = XALAPA MINATITLÁN - CUITLÁHUAC.







Algunas ventajas que tienen las



tiendas de abarrotes sobre las tiendas de conveniencia



na tienda de abarrotes o tienda de la esquina, como se les conoce comúnmente, han sido fuente de empleo e ingresos durante décadas en México. Son negocios que se han convertido en una tradición en los barrios, sin importar su estatus social.

Por otra parte, existen las tiendas de conveniencia, pero, ¿qué es una tienda de conveniencia? Son establecimientos con un lugar amplio, algunos lugares tienen al menos 500 metros cuadrados. Cuentan con un amplio surtido, además de que se encuentran cerca unas de otras, separadas por algunos metros. Son tiendas que abren los 365 días del año y se les conoce como súper en proporción pequeña o minisuper.

Las características de las tiendas de conveniencia, han hecho que sean del gusto de los clientes en todo tipo de colonias. Dada la cantidad de metros es posible que el surtido sea mayor.

A pesar del éxito de las tiendas de conveniencia, las tienditas de la esquina no han dejado de existir. Por el contrario, se han reforzado en el gusto de la clientela. Sus características propias las han hecho mantenerse e incluso crecer en el gusto de la gente.

Te presentamos algunas ventajas que tienen las tiendas de abarrotes por encima de las tiendas de conveniencia

Generan autoempleo, ya que generalmente son negocios familiares que bien administrados se convierten en pequeñas empresas.



Los precios suelen ser mucho más bajos que en las tiendas de conveniencia.

El surtido se da mediante un consenso del tendero con los clientes de acuerdo a las necesidades de la zona.



Las tiendas de abarrotes ofrecen diversos productos, incluso frutas y verduras frescas.



Se pueden comprar productos muy frescos, como lo son lácteos.



Incluso en algunas ocasiones se comercializan comidas recién preparadas en tiendas de la esquina.

La cercanía es esencial, las tienditas de la esquina suelen estar ubicadas en un punto central de zonas residenciales o altamente pobladas. Con trabajo, asesoría, planes de negocios y tecnología, las tiendas de la esquina han logrado actualizarse para no quedarse atrás de las de conveniencia. En México, las tiendas de abarrotes sostienen a casi 700 mil familias, por eso es momento de profesionalizarse y asesorarse para lograr el salto esperado en dicho negocio.







Descarga la App SCORPION®







Es muy **sencillo**

escanea

descarga y obtén

grandes beneficios

Disponible en







Beneficios de TUterminal







¿QUÉTE OFRECE EL CONSEJO AMERICANO DEL MAÍZ PALOMERO?

Desde 1999, conduce actividades de promoción a investigación en diferentes mercados, enfocando sus campañas en los buenos hábitos de alimentación, y desarrollando actividades para el canal retail y tradicional.

En 2012 comenzó a tener presencia en mercados latinoamericanos como México, Costa Rica, y Colombia, además de participar constantemente en trade shows alrededor del mundo.

Garcias a esa difusión hecha año con año, ha logrado tener mayor acercamiento a los consumidores, comunicándoles los beneficios de incluir el maíz palomero en su dieta diaria, no sólo por su versatilidad, sino por ser un alimento saludable, económico y para compartir con la familia.





minegocioabarrotero

REDES SOCIALES

www.minegocioabarrotero.com.com







