mna

Mi Negocio abarrotero

Descubre lo que te

IMPIDE AHORRAR

Directorio

Directora General
Odett Jiménez Ponce
odett@grupomediosiq.com
56 20 36 60 48

Director Creativo
Néstor Rodríguez
nestor@grupomediosiq.com
56 20 36 60 48

Diseño
Mariel Figueroa
mariel@grupomediosiq.com
56 20 36 60 48

Relaciones Públicas y Traducción
Alexis Rodríguez
alexis@grupomediosiq.com
56 20 36 60 48

Reporteros
Karla Mussi
Vinka Sánchez
Phillipe Carbonell
Carol Castelo
Víctor Capri
editorial@grupomediosiq.com
56 20 36 60 48

Coordinadora de Distribución
Sandra Martínez
distribucion@grupomediosiq.com
56 20 36 60 48

Mi Negocio Abarrotero, revista mensual, Edición correspondiente a Agosto - 2024 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. Teléfono 56 20 36 60 48 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.

EL FUTURO DIGITAL DE MÉXICO: OPORTUNIDADES Y RETOS EN IA

México debe esforzarse más para adoptar e integrar la Inteligencia Artificial (IA) a su economía y así aprovechar los beneficios económicos y sociales que esta tecnología promete.

Así lo señala el Índice de Preparación para la IA (AIPI), elaborado por el Fondo Monetario Internacional y dado a conocer hace unos días. El AIPI evalúa la capacidad de 174 países para adoptar e integrar la IA y se basa en cuatro indicadores: 1. Infraestructura Digital, que incluye factores como el acceso a internet, la velocidad de banda ancha y la cobertura de telefonía móvil; 2. Capital Humano y Políticas del Mercado Laboral, que analiza la inversión de un país en educación, particularmente en ciencia, tecnología, ingeniería y matemáticas, y las políticas que abordan el posible desplazamiento laboral debido a la AI; 3. Innovación e Integración Económica, que considera el entorno de investigación y desarrollo de un país, su apertura al comercio y la inversión, y su capacidad para desarrollar y adoptar nuevas tecnologías; y 4. Regulación y Ética, que examina el marco legal para la AI, incluyendo regulaciones sobre privacidad de datos y ciberseguridad.

El AIPI ayuda a entender la preparación de un país para la IA y guía a los responsables de políticas para identificar áreas de mejora. La IA tiene el potencial de impulsar significativamente la productividad y el crecimiento económico, pero también plantea riesgos como la pérdida de empleos y la desigualdad.

En América Latina, México se posiciona con un puntaje general de 0.53, ubicándose en el puesto 55 de 174 países. Pero hay países que están igual o mejor preparados. Chile, con 0.59 y Uruguay, con 0.55, se encuentran en una mejor posición. En infraestructura digital, México obtiene un 0.13, mientras que Chile y Uruguay logran 0.15 y 0.13, respectivamente. En innovación e integración económica, México y Chile coinciden en un puntaje de 0.13.

De acuerdo con los datos del AIPI, México debe enfocarse en varias áreas clave: 1. Infraestructura Digital: mejorar el acceso a internet, la velocidad de banda ancha y la cobertura de telefonía móvil. Se debe invertir más en infraestructura digital, que es crucial para soportar la adopción de tecnologías avanzadas; 2. Educación y Capital Humano: México necesita intensificar sus inversiones en educación, especialmente en los campos de ciencia, tecnología, ingeniería y matemáticas. Los programas de capacitación y reentrenamiento para la fuerza laboral actual son esenciales para adaptarse a los cambios tecnológicos; 3. Innovación y Ecosistema de Investigación y Desarrollo (I+D): debe fomentarse un entorno dinámico de investigación y desarrollo. Esto incluye incentivos para la colaboración entre universidades, centros de investigación y la industria privada, así como políticas que favorezcan la inversión en nuevas tecnologías; y 4. Marcos Regulatorios: la adaptabilidad de los marcos legales a los modelos de negocio digitales y la protección de datos son áreas donde México puede mejorar. Un marco regulatorio sólido y flexible puede facilitar la integración de la IA y proteger los derechos de los ciudadanos.

¡Hasta la próxima edición!

KORINA PONS

04 SALUD Y BIENESTAR
¿Qué es el detox digital y por qué es importante realizarlo?

10 DESDE EL ANAQUEL
Nada como la experiencia de compra en tu tiendita...

20 PERFIL TRIUNFADOR
Las 5 mujeres más poderosas, pero poco conocidas en el mundo de los negocios

30 ESTRATEGIA DE NEGOCIOS
¿Cómo establecer una estrategia de precios efectiva?

40 ADMINISTRANDO EL ABARROTE
7 Recomendaciones para gestionar pere-cederos en tu almacén

48 PERFILES
5 Grandes consejos para ser el líder joven más exitoso

56 ECONOMÍA EN LOS NEGOCIOS
Descubre que te impide ahorrar

ABASTUR

28 al 30 agosto 2024
Centro Citibanamex, CDMX

HOTELES · RESTAURANTES · CAFETERÍAS · CATERING

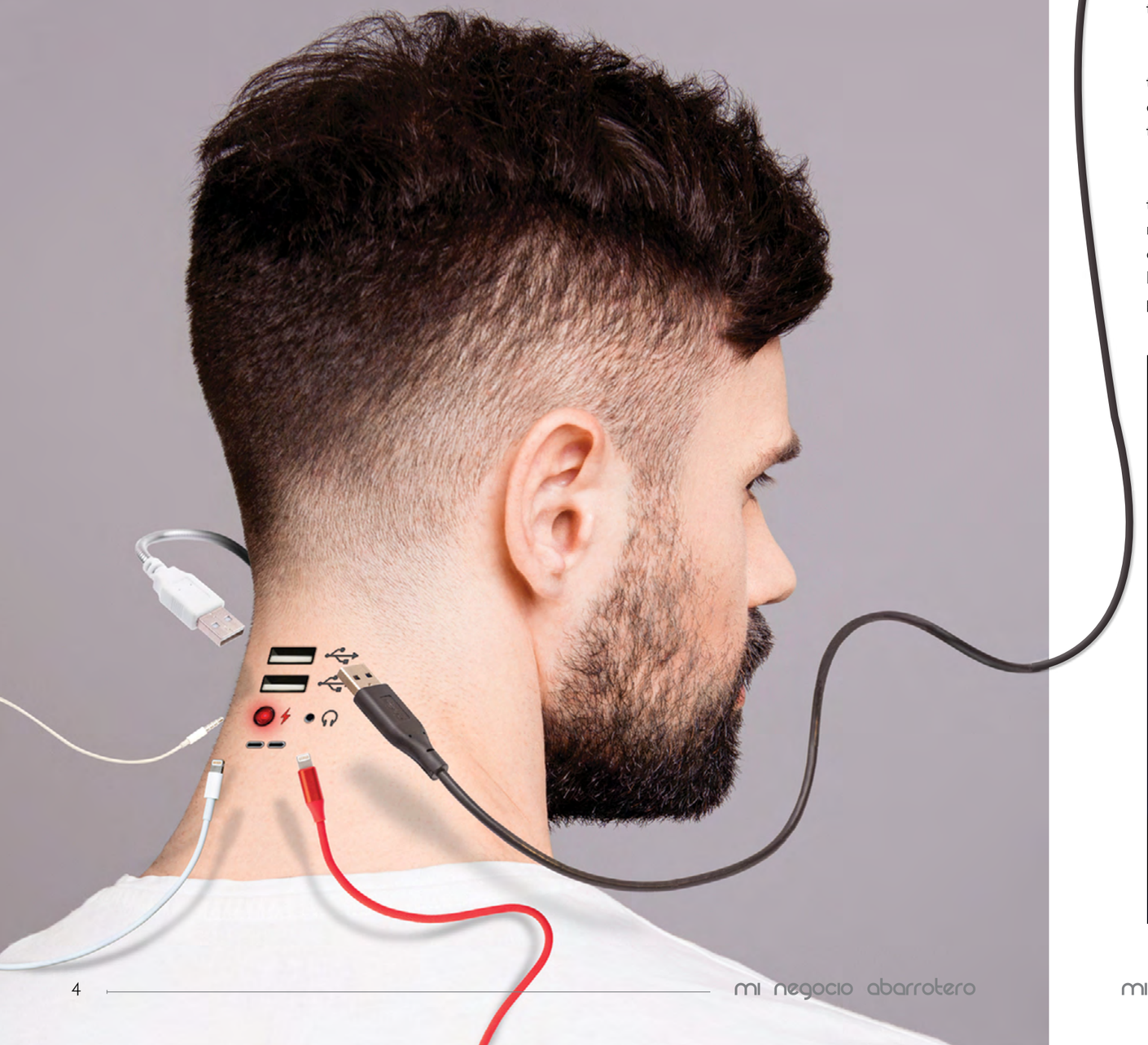
Únete a la experiencia
de ventas B2B más importante
de México y Latinoamérica
¡Supera tus metas comerciales!

Escanea el QR
para reservar tu stand

abastur.com

Por Korina Pons

¿Qué es el Detox digital y por qué es importante realizarlo?



Vivimos rodeados de pantallas y artefactos digitales. Desde que nos despertamos hasta que nos dormimos tenemos un artefacto digital cerca de nosotros. No es descabellado entonces que expertos adviertan que esto podría dañar nuestra salud. Desintoxícate.

Vivimos excesivamente apegados al móvil, al portátil, al wifi… Si el smartphone es lo primero y lo último que miras cada día, necesitas un detox digital. ¡Libérate de la dependencia tecnológica con estos consejos!.

La tecnología puede ser increíblemente útil, educativa y, sin duda, nos permite ser más creativos y divertirnos. Pero si comienza a distraerte de hacer tus obligaciones o comienza a generar problemas con tus familiares, pareja o amigos, entonces comienza a volverse peligroso.

¿Cuáles son las consecuencias a las que nos enfrentamos por no apartarnos de la tecnología?

Tensiones oculares, dolores de cabeza constantes, problemas de espalda y cuello, disminución de la capacidad de atención, peor calidad de nuestro sueño, vínculos sociales más débiles y esto sólo por nombrar algunos.

Ha surgido una nueva tendencia de "retiros" y "campamentos" de desintoxicación digital, donde las personas se desconectan de los smartphones y las computadoras. Sin embargo, pocos tienen el tiempo o los recursos para pagar a un experto en desintoxicación digital.

Es más fácil decirlo que hacerlo, pero necesitamos usar nuestra fuerza de voluntad para crear nuestro propio retiro. Se escucha muy extremo hasta que te das cuenta de que la tecnología, como las drogas, es una adicción. Una adicción que nosotros creamos.

Estos consejos te ayudarán a desintoxicarte de la tecnología:

- Compra un reloj de alarma y mantén tu teléfono en otra habitación por las noches.

- Guarda tu teléfono a una hora para fomentar un periodo de descanso adecuado antes de dormir.

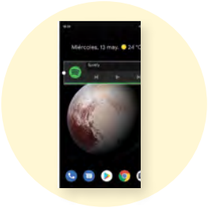
HERSHEY FOODSERVICE
COMO UN Pro
dale el color oscuro y brillante
a todas tus recetas
NUEVO
SUGERENCIAS DE USO
Decoración Relleno Cobertura
EXCESO CALORÍAS
EXCESO AZÚCARES
EXCESO GRASAS SATURADAS
SECRETARÍA DE SALUD
DESDE 1894
HERSHEY'S
CHOCOLATE SEMIAMARGO
PARA FUNDIR
SUGERENCIA DE CONSUMO.
CONT. NET. 800 g
IMAGEN AGRANDADA PARA MOSTRAR DETALLE.
COME BIEN

• Desactiva las notificaciones, estamos condicionados para responder al instante de que nos llega una.

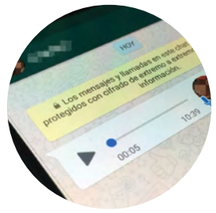
• Olvida las cuentas de redes sociales que te hacen sentir mal. Es difícil no compararnos con las versiones editadas de las vidas de las otras personas, por lo que si hay cuentas que te hacen sentir incómodo, es momento de esconderlas o dejarlas de lado.

• Cambia los iconos a unos monocromos. Está comprobado que esto bloquea la recompensa que ofrece el color de los iconos al desbloquear el dispositivo.

• Mantén en la pantalla de inicio sólo herramientas de uso diario como el calendario, la cámara, etc. El resto muévelo a otra página o dentro de carpetas.



• Envía notas de audio en lugar de mensajes de texto. Es más rápido, transmite más matices y no requiere tu total atención para enviarlos.



Energía
5 más 1
PRODUCTO OFICIAL EL CHAVO
NUEVAS TOALLITAS ideales Para el cuidado de tú bebé
el CHAVO TOALLITAS HÚMEDAS PARA BEBÉ
CONTIENE 120
CONTIENE 48 TOALLITAS
SOLUCIONES REALES Y PRÁCTICAS PARA:
+ Bebés
Cuidado | Higiene | Protección
+ Cuidado Personal
Salud | Belleza | Higiene Personal
+ Jarciería
Desinfectantes / Hogar / Limpieza
CONÓCENOS
CONOCE MÁS PRODUCTOS EN: 5MAS1.COM.MX
S-wet PROTECT TOALLAS HÚMEDAS DESINFECTANTES PARA SUPERFICIES
ELIMINA 99.9% de Gérmenes y Bacterias
Lady Natural DESMAQUILLANTE BIFÁSICO REAFIRMANTE OJOS Y ROSTRO
TOALLITAS LIMPIADORAS DESMAQUILLANTES Lady Natural CON EXTRACTO NATURAL DE MIEL LIMPIEZA Y SUAVIDAD
TOALLITAS LIMPIADORAS DESMAQUILLANTES Lady Natural CON EXTRACTOS NATURALES DE FRESA Y AVENA
S-wet Baby Toallitas Húmedas
Contenido 72 Toallitas
México, Estado de México. (55) 5049 2042 aclientes@5mas1.com.mx

Por Víctor Capri

NADA COMO LA EXPERIENCIA DE COMPRA EN TU TIENDITA...

Los amantes de la lectura aseguran que los libros impresos en papel no desaparecerán nunca, porque nada iguala la emoción de tomar un libro en nuestras manos, abrirlo, olerlo, pasar las hojas una por una y a veces releer algún párrafo que queremos retener mejor en la mente.

Ya no se trata sólo de las palabras sino de la experiencia misma.

En el comercio pasa lo mismo. En un mundo donde el e-commerce es algo cotidiano, vender en tu tienda física puede volverse cada vez más complejo y costoso, pero para muchos de nosotros, consumidores mortales, nada sustituye el trato personal de un vendedor profesional, que te hace sentir no sólo satisfecho sino acompañado durante todo el proceso de compra.

> *La experiencia que vivan tus clientes será la razón para que vayan a tu tienda, aun cuando les resulte más cómodo adquirir los mismos productos por internet.*

Un aspecto importante es la ubicación de tu comercio, pero en la gran mayoría de los casos no es posible cambiarla así sin más.

Lo que sí puedes hacer es aplicar técnicas de marketing digital en redes sociales y páginas web para generar más tráfico hacia tu negocio, mediante ofertas o cupones que puedan descargarse y hacerse efectivos exclusivamente de manera presencial.

COME BIEN. COME FRUTAS Y VERDURAS.

RICH'S
Versatié
LÁCTEA

La base cremosa para cocina y repostería que puedes usar en tus platillos dulces y salados.

SABOR LÁCTEO QUE TE SORPRENDERÁ.

LA EXPERIENCIA
LÁCTEA
QUE SIEMPRE FUNCIONA*

*En cocina y repostería bajo condiciones de uso y manejo indicadas en el empaque.

Considera también que entre más facilidades de estacionamiento y seguridad ofrezcas, más probable será que los clientes visiten tu establecimiento. Y si se van satisfechos, te buscarán de nuevo, ya sea de forma presencial o en tu tienda en línea.

Al menos por el momento, no existe ninguna tecnología que permita a los compradores online tocar los artículos, sentirlos, evocar situaciones gratas a través del olfato. Aprovecha eso y atiende todos los sentidos de tus clientes.

Prepara el ambiente de tu tienda con una adecuada iluminación, música acorde con los productos que vendes y una decoración atractiva que no reste protagonismo a la mercancía.

En el contexto de una tienda, el ambiente incluye la calidad del aire, la temperatura, la humedad, el olor, la limpieza y el ruido, cada uno de estos tiene un impacto en la forma en que los clientes perciben la experiencia que la marca quiere comunicar.

Recuerda que los olores también son un arma poderosa de venta: muchas cadenas departamentales y boutiques invierten sumas considerables de dinero en mantener el mismo aroma en todas sus sucursales para grabarlo en la memoria de los consumidores, provocando en ellos diferentes efectos en función del tipo de producto, por ejemplo, fragancias de naranja o chocolate para los alimentos, madera para los vinos, etc.

Elige bien los artículos que exhibirás en las posiciones principales de tu tienda.

Selecciona artículos exclusivos o que no se encuentren disponibles fácilmente por internet y resérvales los espacios más visibles.

Los productos genéricos y aquellos que los clientes compran por necesidad colócalos al fondo, para que recorran el local y puedan ver todas las existencias.

Si en ese momento no tienes el artículo disponible, pero cuentas con él en otra sucursal o almacén, ofrece a tus clientes una fecha en la que te comprometes a tenerlo a cambio de un anticipo –que puede ser simbólico- para asegurar que volverán y no perderás la venta.

RICH'S
Versatié
LÁCTEA

ENSALADA WALDORF

4 porciones

LA EXPERIENCIA LÁCTEA QUE SIEMPRE FUNCIONA*

INGREDIENTES:

500 ml	**Versatié Láctea**	50 gr	Pistache pelado sin sal
350 gr	Manzana Granny Smith	50 gr	Nuez de la india tostada
150 gr	Piña en trozo en almíbar	50 gr	Dátiles
30 ml	Jugo de limón	50 gr	Arándano deshidratado
75 gr	Apio	150 gr	Leche condensada

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Pelar las manzanas y cortar cubos medianos. Reservarlos en un recipiente con agua y el jugo de limón para evitar su oxidación.
2. Pelar el apio y cortarlo en cubos pequeños.
3. Picar el pistache y la nuez, cortar los dátiles en rodajas.
4. Mezclar manualmente la **Versatié Láctea** con la leche condensada hasta conseguir una consistencia espesa.
5. En el mismo recipiente añadir los cubos de manzana y el resto de los ingredientes hasta que estén bien integrados.
6. Decorar poniendo en la parte superior algunos trozos de nuez, pistache, dátiles y arándanos.

Cuando lleguen a recoger su mercancía puedes darles un pequeño obsequio "por el inconveniente", eso los hará sentir importantes y ayudará a fidelizarlos.

Una vez que lleguen a la caja o a pagar, lo que menos querrán encontrar los consumidores es una enorme fila frente a un dependiente abrumado o con cara de pocos amigos.

Instala un sistema de punto de venta que opere de manera simple y con la que puedas ofrecer además múltiples formas de pago.

Si no cuentas con un sistema de facturación en línea, procura que el proceso sea lo más rápido y eficiente posible.

Puedes invitar a los clientes a registrar sus datos previamente en tu sistema a cambio de alguna recompensa o bonificación en su siguiente compra, lo cual, además de agilizar la operación cuando estén en tu tienda, incrementará el volumen de venta porque buscarán aprovechar al máximo este beneficio.

Esta misma fórmula funcionará para evaluar la experiencia de compra mediante encuestas de satisfacción en línea, que te brindarán información invaluable para medir, mejorar los resultados e incrementar tus ingresos.

RICH'S Versatié LÁCTEA

CREMA PORO Y PAPA

4 porciones

LA EXPERIENCIA
LÁCTEA
QUE SIEMPRE FUNCIONA*

INGREDIENTES:

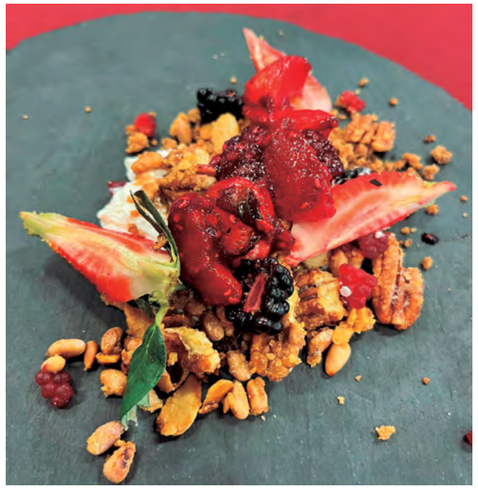
250	ml	**Versatié Láctea**	15	ml	Aceite de oliva
250	gr	Papa blanca pelada	500	ml	Caldo de vegetales
120	gr	Poro	10	gr	Sal
10	gr	Ajo	2	gr	Pimienta blanca molida
75	gr	Tocino	60	gr	Floretes de Brócoli blanqueado

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Picar el ajo finamente, cortar el poro y la papa en cubos pequeños y reservar.
2. Picar el tocino en cubos pequeños y freír a fuego medio. Retirarlo cuando esté dorado, suelte su grasa y reservar.
3. En la misma grasa, agregar el aceite de oliva e integrar la papa, el poro y el ajo. Remover por 10 min a fuego bajo.
4. Agregar el caldo de vegetales y subir a fuego medio por 20 min.
5. Licuar perfectamente el contenido de la olla con la crema y regresarlo a fuego medio por 10 min más para rectificar sazón.
6. Servir la crema en un plato hondo, decorando con brócoli, tocino picado y poro frito.

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

UN PANEL RECONOCIDO DE CHEFS, PRESIDIDOS POR EL MASTER CHEF IVÁN MILLÁN, HAN OTORGADO EL GALARDÓN

SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE 2024

SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE
sabor@saboresyconsumidores.com.mx | www.sdafoodservice.com.mx

Por Karla Mussi

Las 5 mujeres más poderosas, pero poco conocidas en el mundo de los negocios

Nacidas en Estados Unidos, Alemania, Francia y Suiza, entre otros países, todas ellas poseen dinero, y mucho, por haberlo heredado o porque lo han acumulado por su propia cuenta.

Son mujeres que pertenecen a distintos países, pero hay algo que las identifica y las une: son las más poderosas del mundo de los negocios y la filantropía. Nacidas en Estados Unidos, Alemania, Francia y Suiza, entre otros países, todas ellas poseen dinero, y mucho, por haberlo heredado o porque lo han acumulado por su propia cuenta, pero más allá de esto si han llegado a esta instancia es porque son muy buenas para mantenerlo e incluso aumentarlo, además de ser esposas y madres.

Claro tampoco debemos olvidar que son humanas y como tales les ocurren cosas como a todos. Los comentarios que siguen sobre estas destacadas mujeres son apenas un pequeño resumen de sus vidas.

CHRISTY WALTON

Heredó la mayor parte de su riqueza a partir del fallecimiento de su esposo John Walton en un accidente de aviación en 2005. El padre de Walton fue el fundador de una de los mayores tiendas minoristas del mundo, Wal-Mart.

Christy demuestra que no sólo fue capaz de escoger una buena familia para casarse, sino también para mantener la empresa cuando se quedó viuda. Otra fuente de la riqueza de Christy es su participación del 27% en First Solar Company, convirtiéndola en la más rica de los Waltons.

Está clasificada como la mayor filántropa femenina de acuerdo con la cantidad de dinero que dona como porcentaje de su riqueza a la caridad.

Además, es reconocida por participar en muchas organizaciones sin fines de lucro. Aparte de aumentar y mantener su dinero, es de muy bajo perfil en su lugar de residencia, Jackson, Wyoming.

El padre de Walton fue el fundador de una de los mayores tiendas minoristas del mundo, Wal-Mart.

LILIANE BETTENCOURT

Francesa de nacimiento y ya fallecida, llegó a ser la mujer más rica del mundo, debido principalmente al aumento persistente del valor de las acciones de su empresa. Liliane ha sido la principal accionista de L'Oreal desde que su padre murió en 1957.

Desde 2012, sin embargo, cuando perdió la batalla legal con su hija Françoise Bettencourt Meyers, ya no participaba en la gestión de L'Oreal y fue reemplazada en el Directorio de la empresa por su nieto de 25 años, Jean-Víctor Meyers.

Ya retirada de los grandes negocios Liliane se dedicó a la filantropia. En 1987, junto con su esposo y su hija, creó la Fundación Bettencourt Schueller que apoya y desarrolla proyectos humanitarios, médicos y culturales, que la tenía como su principal colaboradora.

Esta fundación también patrocina muchos premios, por ejemplo, el "Premio anual Liliane Bettencourt para Ciencias de la Vida", que se otorga al principal investigador europeo biomédico menor de 45 años. Además, la fundación ayudó a financiar el ala Claude Monet en el Museo Marmottan Monet.

Francesa de nacimiento y ya fallecida, llegó a ser la mujer más rica del mundo.

JACQUELINE MARS

Junto con sus dos hermanos, es la dueña del fabricante de dulces Mars, la mayor empresa de dulces del mundo. El abuelo de Jacqueline, Frank, fundó la compañía en 1911, y hoy en día fabrica los dulces más populares, tales como Mars, M & M, Snickers, Twix, Milky Way, Uncle Ben's Rice, etc. Jacqueline y sus hermanos están todos en el directorio de la empresa, pero no tienen ningún papel en las operaciones administrativas diarias.

En 2013, Jacqueline Mars estuvo involucrada en un accidente automovilístico, cuando su Porsche SUV 2004 chocó contra una minivan Chrysler con seis personas a bordo. Una mujer de 86 años falleció en el lugar, mientras que la conductora, que estaba embarazada de ocho meses, perdió el niño.

Mars fue acusada de conducción temeraria cargo del que se declaró culpable y por el que fue condenada a pagar una cuantiosa multa mientras que su licencia de conducir se le suspendió por seis meses. Jacqueline manifestó que ella iba a ayudar a todas las víctimas del accidente y que siempre viviría con pena y dolor por lo que pasó.

Es la dueña del fabricante de dulces Mars.

HERSHEY FOODSERVICE
CALIDAD Y VERSATILIDAD
en todas tus preparaciones como:
cobertura, rellenos, decoración, chocolatería, ganache, panaderia, enjambre, fuente de chocolate y más
NUEVO
SUGERENCIAS DE USO
Decoración Relleno Cobertura
EXCESO CALORÍAS
EXCESO AZÚCARES
EXCESO GRASAS SATURADAS
SECRETARÍA DE SALUD
DESDE 1894
HERSHEY'S
CHOCOLATE SEMIAMARGO
PARA FUNDIR
CONT. NET. 800 g
IMAGEN AGRANDADA PARA MOSTRAR DETALLE.
Descubre más
COME BIEN

SUSANNE QUANDT

La mujer más rica de Alemania ocupa un puesto en la lista de multimillonarios, y le debe su fortuna a la participación en la fábrica de automóviles BMW que heredó de su padre, Herbert Quandt, quien a su vez amasó su riqueza durante la Segunda Guerra Mundial, dada su relación con el Tercer Reich y su empresa AFA (hoy VARTA), fabricante de baterías.

Susanne, su madre Johanna Quandt y su hermano Stefan Quandt controlan el 50% de BMW y los tres son multimillonarios. Casada con Jan Klatten desde 1990 tienen tres hijos. Viven en Münich. Es una de las más importantes donantes de la Unión Demócrata Cristiana, un partido político de centro-derecha.

En 2007, fue galardonada con el Bayerischer Verdienstorden, la Orden del Mérito de Baviera. De bajísimo perfil cuando se da cuenta de que su riqueza es a veces un problema, comienza a trabajar de incógnito a menudo con el seudónimo de Susanne Kant. Su fortuna en la actualidad es de 26,1 billones.

La mujer más rica de Alemania ocupa un puesto en la lista de las multimillonarias.

LAURENE POWELL JOBS

La viuda de Steve Jobs, cofundador y ex CEO de Apple, Laurene Powell Jobs, de 53 años, posee un patrimonio neto de aproximadamente 12,9 billones, también es la mayor accionista individual de The Walt Disney Company.

Es la fundadora y presidenta de Emerson Collective, organización que se centra en la promoción de reformas sociales y ayuda a los estudiantes de escasos recursos. Fundó, con Carlos Watson, College Track, un programa de finalización de estudios universitarios sin fines de lucro en East Palo Alto.

Desde 2013, tiene un sitial en los Directorios de College Track, Conservation International, The Foundation for Excellence in Education, NewSchools Venture Fund y la Universidad de Stanford.

También está involucrada en la política y fue una de las principales aportantes de Ready for Hillary, organización que apoyó la candidatura presidencial de Hillary Clinton.

La viuda de Steve Jobs, cofundador y ex CEO de Apple.

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 diferencías las pasas Chilenas de las Americanas: Las Chilenas tiendan a ser más rojas y más grandes).

Cómo diferencías 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.

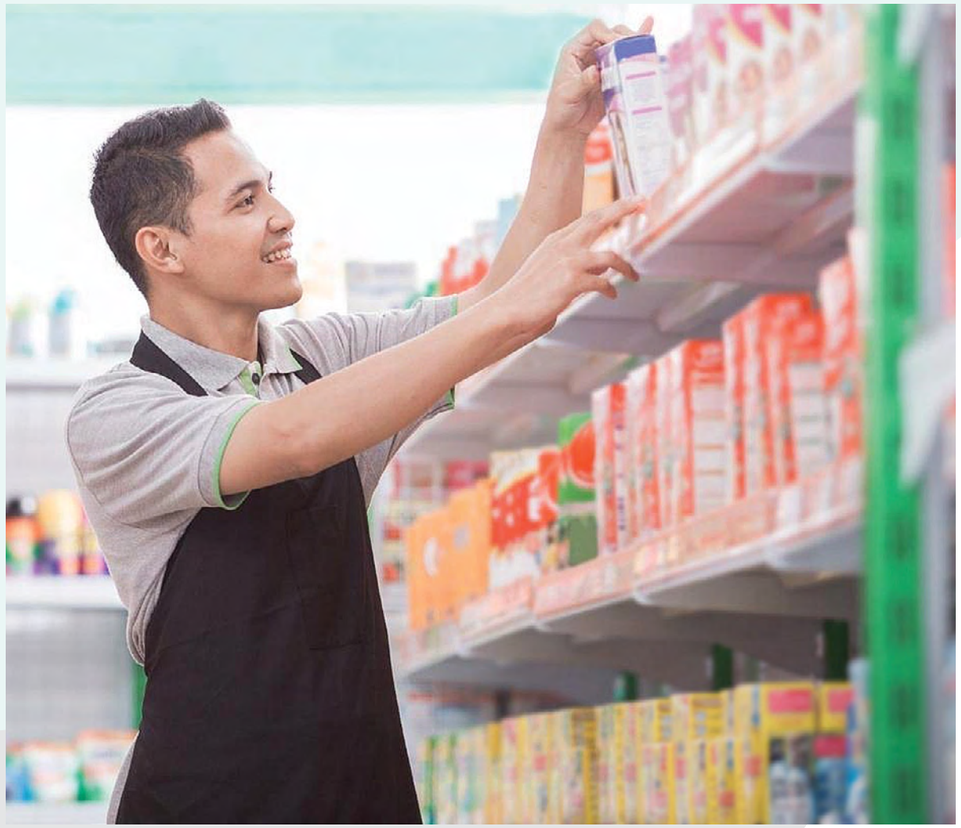
Intensifica el color, sabor y aroma de la leche chocolatada y helados.

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

Por Pilliphe Carbonell

¿Cómo establecer una estrategia de precios efectiva?



Una estrategia de precios es una herramienta utilizada por las empresas con el fin de obtener una mayor cuota de mercado, introducir un nuevo producto o lograr fidelidad.

A diferencia de la fijación de precio, una estrategia suele implementarse una vez que se ha fijado un monto, ajustándolo o cambiándolo según los objetivos.

Métodos para la fijación de precios

Basados en costos:

Los costos de producir un producto o servicio determinan el importe mínimo al que puede ser ofrecido. Existen dos formas de establecer un precio basado en los costos: la primera es sumando el costo más el margen; la segunda, estableciendo el beneficio objetivo.

Basados en valor percibido:

Este método depende del valor que los consumidores le dan al servicio o producto, por lo tanto, se trata de una variable subjetiva. Mientras los costos fijan el límite inferior de un precio, el valor percibido establece el límite superior

Basados en la competencia:

Parte del supuesto de que la competencia ya efectuó un análisis de los costos, el valor percibido y la demanda. Es un método válido para productos similares o equiparables, o si la empresa participa en licitaciones.

Estrategias de precios

Precio de penetración

Suele implementarse durante el lanzamiento de un producto, asignándole un monto bajo. La finalidad es conseguir mayor penetración en el mercado o inducir la prueba del bien o servicio.

UNA ESTRATEGIA DE PRECIOS ES EL PROCESO Y LA METODOLOGÍA UTILIZADOS PARA DETERMINAR LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS. COMO EXPLORA ESTE ARTÍCULO. DIFERENTES ESTRATEGIAS DE PRECIOS FUNCIONAN PARA DIFERENTES PRODUCTOS Y MODELOS DE NEGOCIO

¡NUEVO!
WHIP TOPPING®
ALMACENA A TEMPERATURA AMBIENTE MÁXIMA DE 25 °C
"La solución que se adapta A TU OPERACIÓN.*"™
** Uso Sugerido
EXCESO CALORÍAS · EXCESO AZÚCARES · EXCESO GRASAS SATURADAS
SECRETARÍA DE SALUD
RICH'S
WHIP TOPPING
COBERTURA Y RELLENO PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA ULTRAPASTEURIZADO SABOR VAINILLA CREMOSA
CONT. NETO: 1 L (1,09 kg)
*En pastelería y repostería bajo condiciones de uso y manejo indicadas en el empaque. COME BIEN
Bate, cubre y decora aún en climas de alta temperatura y humedad.
Almacena en ambiente de hasta 25 °C
Bátela desde los 8 °C hasta 20 °C
Estabilidad y firmeza sin grietas
Sugerencia de uso
SABOR VAINILLA CREMOSA CON DULZOR BALANCEADO
www.richs.com.mx /richsmexico user/richsmexico richsmex/

Precio gradual o desnatado

Consiste en fijar un monto alto para atraer a un segmento del mercado y bajarlo gradualmente para captar otros nichos. Suele emplearse en productos innovadores o para recuperar rápidamente la inversión.

Diferenciales

Un mismo producto se vende a distintos precios según las características del cliente, o en determinadas situaciones, como las compras al por mayor y los descuentos por pago anticipado. Su objetivo es aumentar el volumen de ventas.

ENTRE LAS CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE LOS CLIENTES EN LA ACTUALIDAD SE ENCUENTRAN LA ELOCUENCIA Y LA PARTICIPACIÓN. A LOS CLIENTES LES GUSTA SEÑALAR LO QUE ESTÁ BIEN, PERO TAMBIÉN LO QUE NO LES AGRADA. BUSCAN ATENCIÓN PERSONALIZADA. QUE EL PRODUCTO O SERVICIO CUMPLA CON SUS EXPECTATIVAS.

Líneas de producto

Una de las variantes de esta estrategia es la venta de productos complementarios en un solo paquete, con el fin de promocionar y dar salida a los de menor venta.

Otra forma es establecer un importe muy bajo para uno de esos bienes, convirtiéndolo en el líder de pérdidas; el objetivo es atraer al consumidor para que obtenga otras mercancías más rentables.

Corresponden a este apartado el establecimiento de un precio único para toda la mercancía; la división del monto en una parte fija y otra variable, como en los servicios de telefonía; y la venta de productos que necesitan suministros, como las máquinas de café automáticas.

RICH'S

TARTA de Mango

INGREDIENTES

Bases para tarta	6 pzas.
Compota de mango	
Pure de mango	200 gr.
Mango en cubos	100 gr.
Pectina	6 gr.
Jugo de limón	5 gr.
Ralladura de limón	1 pza.
Azúcar	50 gr.
Crema de queso	
Queso crema	180 gr.
WHIP TOPPING®	100 gr.

PREPARACIÓN

Compota de mango

1. Calentar el puré de mango con el jugo de limón, la mitad de azúcar y de ralladura de limón.
2. Mezclar la pectina y el resto de azúcar, incorporar al pure de mango.
3. Llevar a ebullición hasta espesar.
4. Retirar del fuego, agregar el resto de la ralladura de limón y los cubos de mango. Enfriar.

Crema de queso

1. Acremar el queso crema.
2. Añadir WHIP TOPPING® y batir hasta obtener punto firme.

Armado

1. En la base de la tarta colocar una capa de compota de mango.
2. Colocar una capa de crema de queso y decorar.

Estrategia de negocios

Precios psicológicos

Estrategia basada en la percepción del consumidor.

Puede obedecer a objetivos de penetración o para enfatizar la calidad de la marca mediante un precio de prestigio.

En el primer caso, la empresa opta por ofrecer un monto inferior al valor percibido por el consumidor con la finalidad de incentivar la compra.

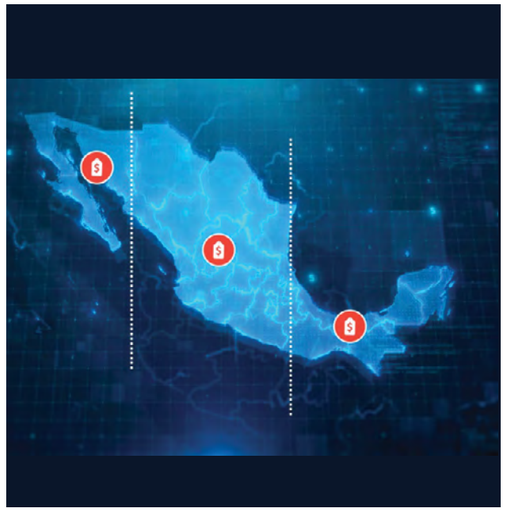
El precio de prestigio, en cambio, asocia la marca con la calidad o el lujo.

En este caso, el importe concuerda con el valor psicológico, pero es superior al precio medio del mercado.

LOS PRECIOS PSICOLÓGICOS SON AQUELLAS CIFRAS QUE CAPTAN LA ATENCIÓN DEL CLIENTE. DISPARANDO UN GATILLO EMOCIONAL O MENTAL QUE INCENTIVA LA COMPRA.

POR ELLO, LA FIJACIÓN PSICOLÓGICA DE PRECIOS ESTÁ TOTALMENTE RELACIONADA CON EL COMPORTAMIENTO INCONSCIENTE DEL CONSUMIDOR.

NO ES NECESARIO QUE MODIFIQUES TU PRODUCTO O SERVICIO. SOLO DESCUBRIR CÓMO LA PSICOLOGÍA HUMANA PERCIBE LOS NÚMEROS.



Precios geográficos

Dependen de la ubicación del consumidor. Su finalidad es ampliar o delimitar el radio de acción, por ejemplo, cuando se establecen cargos por envío según el área geográfica. Para implementar una estrategia efectiva de precios, es importante que las empresas analicen el mercado y establezcan claramente sus objetivos.

Para ello pueden utilizar un software especializado en la gestión empresarial puede ser la solución que tanto buscabas, ya que este tipo de herramientas permite administrar la totalidad de los procesos empresariales, optimizando tareas y obteniendo mejores resultados.

李錦記
LEE KUM KEE

EXPERTOS

EN CONDIMENTOS DE FUSIÓN ASIÁTICA

El sabor picante que todos anhelan

- Vegano
- Sin Colorantes Añadidos
- Libre de Gluten

- Elaborado con Huevos de Rancho
- Libre de Gluten

2024
Año del Dragón

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

7 RECOMENDACIONES PARA GESTIONAR PERECEDEROS EN TU ALMACÉN

La pérdida de mercancías no solo conlleva una merma económica, sino también un menoscabo en la seguridad y confianza que sienten los clientes hacia nuestro negocio. Atendiendo a este problema, las siguientes 7 recomendaciones para el manejo de productos perecederos ayudarán a evitar bajas por caducidad en cualquier almacén:

I. Sistema PEPS

El método PEPS (primero en entrar, primero en salir) es sumamente útil cuando se trabaja con artículos perecederos. Para implementarlo se puede elegir la fecha de fabricación o la fecha de caducidad.

Para evitar pérdidas por caducidad, es muy útil etiquetar los productos y organizarlos por grupos. Lo ideal es que la mercancía que debe venderse primero se coloque en un espacio exclusivo y de fácil acceso.

2. Manejo y conservación

Es necesario contar con los equipos idóneos para garantizar la preservación e inocuidad de las mercancías.

Cada tipo de producto perecedero involucra una forma de manejo y conservación. Mantener la temperatura adecuada, evitar golpes y daños en los alimentos, así como la utilización de espacios únicos para cada mercancía son parte de las buenas prácticas en la gestión de un almacén.

3. Inventarios cíclicos

Realizar un recuento periódico permitirá detectar pérdidas o errores de forma eficiente. Los ciclos de conteo suelen aplicarse cada semana a productos distintos y en un horario rotativo.

Para lo anterior, es necesario tomar en cuenta la vida útil de las mercancías. Por ejemplo, la rotación para los alimentos congelados suele ser de 14 inventarios por año, mientras que para los productos de granja lo ideal es realizar de 52 a 104 registros.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

Peach
flavors
MEJOR CALIDAD Y
FRESCURA HECHA EN EUROPA
MELOCOTÓN ENLATADO DE GRECIA
www.peachflavors.eu

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

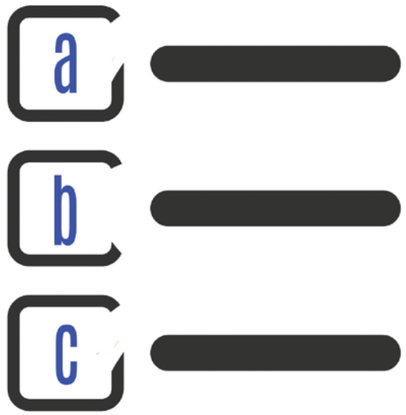
DELCOF S.A.
CAMPAÑA FINANCIADA CON
AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

4. Priorizar con el método ABC

Este método se lleva a cabo categorizando los productos de la siguiente manera:

- A: artículos con un valor elevado y una frecuencia baja de ventas.
- B: productos de valor moderado con un nivel de venta moderado.
- C: mercancías de valor bajo con alta frecuencia de ventas.

La estrategia es controlar el volumen de los productos del nivel A, y mantener en constante observación los del nivel C.



5. Pronósticos precisos

Para realizar un pronóstico acertado es necesario tomar en cuenta el contexto económico, las tendencias del mercado, la tasa de crecimiento, la estacionalidad de los alimentos, las ventas del año anterior durante el mismo periodo y los contratos fijos garantizados, entro otros tantos factores.

Anticiparse a la disponibilidad o el aumento de precios conllevará una ventaja competitiva siempre.

6. El Plan B

Un plan de contingencia debe considerar posibles soluciones para variables como:

El proveedor no tiene la cantidad de producto solicitada.
Hay más, o menos, mercancía de la necesaria.
No hay espacio suficiente en el almacén.
Hay una demanda extra de artículos.

7. Apóyate en la tecnología

Existen diversas herramientas para optimizar el manejo de perecederos, muchas de las cuales están incluidas en sistemas ERP que integran WMS, software especialmente diseñado para tales fines.

La inversión en tecnología es una excelente opción para la automatización de procesos, disminución de errores, ahorro y control de datos en tiempo real.

Un Warehouse Management System (WMS) es un software que optimiza cada parte de la gestión de almacenes, desde la recepción y el almacenamiento hasta el retiro, el embalaje, el envío, el seguimiento del inventario y todos los pasos intermedios.

ERP son las siglas en inglés de "planificación de recursos empresariales", pero ¿qué significa ERP? La manera más simple de definir el ERP es pensar en todos los procesos de negocio centrales necesarios para operar una empresa: finanzas, RR. HH., fabricación, cadena de suministro, servicios, procurement, y otros. En su nivel más básico, el ERP ayuda a gestionar de forma eficiente todos estos procesos en un sistema integrado. A menudo es el sistema de registro de la organización.

¿Cómo mantener un nivel de inventario óptimo?

Para calcular el nivel de inventario óptimo existen diferentes modelos, como el denominado "Cantidad económica de pedido", útil cuando la demanda es constante. En la misma línea, otro modelo es el del "Punto de reorden", considerado como más realista dado que admite una demanda variable de mercancías.

Un adecuado manejo de inventarios es una de las claves para evitar mermas por productos caducados, y conocer buenas prácticas al respecto te permitirá optimizar los recursos y disminuir las pérdidas.

Por Karla Mussi

5 grandes consejos para ser el **líder joven más exitoso**

Todos sueñan con tener grandes éxitos a temprana edad, pero sólo un puñado logra hacerlo. La clave: tomar las mejores decisiones y pensar siempre con cabeza fría. Aún estás a tiempo de lograr el éxito y con estos consejos te será más sencillo.

La fuerza laboral del mundo está sufriendo grandes cambios: un estudio ha encontrado que alrededor de 10 mil empleados "baby boomers" se están jubilando todos los días y, para 2020, los millennials constituirán más de la mitad de la fuerza laboral.

5 líderes jóvenes en el mundo:

1. INÉS YABAR
Dedicada a hacer promoción a favor del medio ambiente y temas de sustentabilidad.

2. MALALA YOUSAFZAI
En 2014 ganadora del Premio Nobel de la Paz, sigue luchando por el derecho a la educación.

3. NELLY CHEBOI
Directora y fundadora de TechLit África, organización que crealaboratorios tecnológicos en escuelas de Kenia.

4. ASVINI THIVAKARAN
Compitió por el título de "Mejor Científico Joven de Estados Unidos". interesada en ayudar al medio ambiente.

5. GRETA THUNBERG
En el 2019 recibió la primera de las tres nominaciones al Premio Nobel de la Paz

Esto puede (y debe) ser bien aprovechado por todos los jóvenes líderes que día a día se suman a las corporaciones. La clave para que esto suceda es, entre otras, tomar buenas elecciones.

Pero, ¿cómo saber si lo que estamos haciendo nos conducirá a ser un líder exitoso o no? Paso a paso nos daremos cuenta.

Las pequeñas opciones siempre se suman a grandes resultados. Nadie engorda de la noche a la mañana. Nadie se divorcia de la noche a la mañana.

Nadie se declara en quiebra de la noche a la mañana. Tomar a diario malas decisiones, por más pequeñas que nos parezcan, nos conducirán hacia el desastre. Lo mismo ocurre con las buenas decisiones.

Antes de comenzar puntualizando cada consejo, recuerda que nadie es más capaz, más inteligente o mejor que tú. Todos iniciamos desde el mismo punto y tenemos lo que se necesita para el éxito. Lo único que necesitamos es aprender a usar lo que tenemos de la manera correcta.

RICH'S®
Tres Riches

Fórmula mejorada,
RESISTENCIA PROBADA*

*Vs fórmula anterior en pruebas internas de resistencia a temperaturas hasta 40°C.

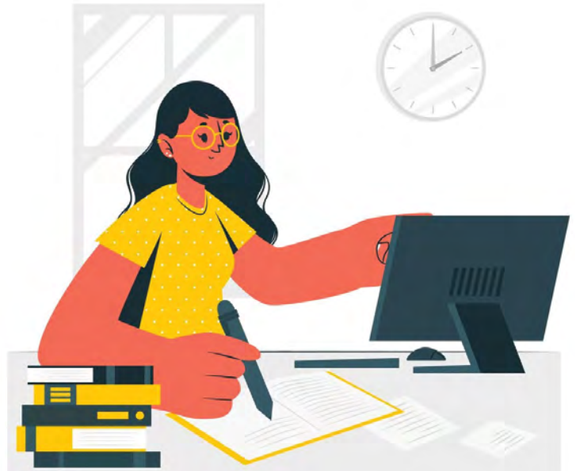
TRES RICHES® TRADICIONAL
El sabor tradicional del Tres Leches, listo para usarse, ahora con estabilidad mejorada tolerando más abusos por cambios de temperatura.
Renovado desempeño y estabilidad para confiar.

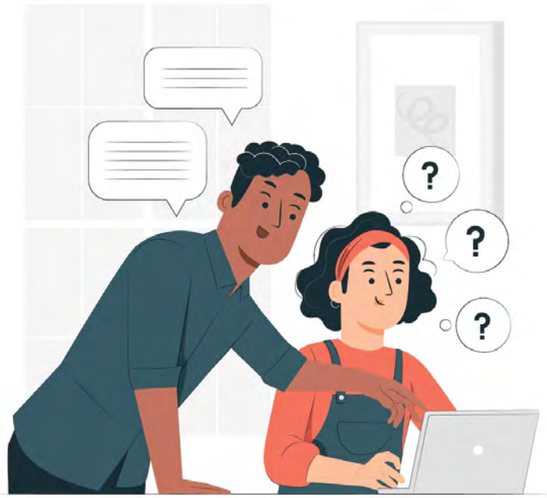
- Almacenar en ambiente por debajo de 25°C
- Versatilidad de uso en pasteles y postres
- Listo para usar sin necesidad de diluir
- Mojado Homogéneo

VISITA NUESTRA PÁGINA: **www.richs.com.mx**

Estos son los 5 consejos para convertirte en un líder exitoso:

• Prepárate antes de integrarte a la fuerza laboral -Siendo voluntario en organizaciones que te lo permitan, puedes tener una exposición temprana a los roles liderazgo y aumentar la confianza en ti mismo para manejar desafíos una vez integrado en un empleo.





• Busca el consejo de otros -No existe nada de malo en adoptar recursos de otros. Ya sea leyendo libros sobre liderazgo o tomando cursos, absorber el conocimiento de los demás es un paso positivo y necesario.

• Comprende la cultura de cada lugar de trabajo. -Usa todos tus sentidos para comprender cómo actúan los demás miembros de la organización. Entiende cómo se comunican, cuáles son sus expectativas y cómo se tratan, para así adaptarlo a tu propia forma de trabajar.

RICH'S

GELATINA de Frutas

INGREDIENTES

GELATINA DE COCTEL DE FRUTAS		GELATINA DE TRES LECHES	
Gelatina de anis	600 g	Jarabe Tres Riches UHT	1200 ml
Frutas (varias)	300 g	Grenetina	30 g
Acido cítrico	1 g	Agua	150 ml

PREPARACIÓN

GELATINA DE COCTEL DE FRUTAS

1. Preparar la gelatina de anis como se describe en el sobre.
2. Agregar una pizca de ácido cítrico e incorporar perfectamente
3. Agregar la fruta y depositar en el molde y reservar hasta que gele.

GELATINA DE TRES LECHES

1. Hidratar la grenetina con la cantidad de agua marcada.
2. Calentar la mitad del jarabe Tres Riches UHT marcado en la gelatina y reservar.
3. Fundir la grenetina a punto de hilo.
4. Mezclar la grenetina fundida con el jarabe Tres Riches UHT caliente.
5. Agregar al restante del jarabe y mezclar.
6. Depositar la gelatina de jarabe Tres Riches UHT en el molde reservar en refrigeración y gelar.

• Identifica áreas donde puedas aportar algo diferente -Cada persona puede tener una visión diferente del mundo que lo rodea y un conocimiento diferente que el de los demás. Si crees que puedes ayudar en la forma en que se hace algo, ten la confianza para sugerirlo.

Incentivar a estas generaciones a compartir sus ideas, puede ser una rica fuente de proyectos que nos lleven a la construcción de un mundo mejor. Cuando un joven es empoderado y apoyado, es capaz de motivar a muchos más para que lo sigan y así logra llevar a la realidad cambios pertinentes y de gran impacto.

Por este motivo debería ser labor de empresas, universidades y sector público trabajar, de forma coordinada, para promover espacios en los cuales estos jóvenes puedan tener participación para compartir con la sociedad su visión del futuro. Sería una gran oportunidad posibilitar que su creatividad, energía, ideas, propósitos e inspiración se unieran para crear soluciones duraderas, pues es en ellos en quienes estará el poder de transformar las realidades que actualmente agobian a la humanidad.

• Trabaja duro -No pases por alto tus tareas principales. Asegúrate de hacer tu trabajo lo mejor posible, incluso las tareas que pienses que son más básicas, o irrelevantes. Cada elemento de tu trabajo es una oportunidad para impresionar.

Al final del día, recuerda que eres joven y que tienes un gran futuro por delante. Trabaja arduamente, mantén la curiosidad y recuerda que los grandes líderes no te están diciendo qué hacer; te muestran cómo se hace.

RICH'S

FLAN de Cajeta

INGREDIENTES

Jarabe Tres Riches UHT	1000 g
Huevo	350 g
Vainilla	10 g
Cajeta	30 g
Azúcar	100 g

PREPARACIÓN

1. Calienta el azúcar en una flanera moviendo constantemente hasta formar el caramelo, ladea para cubrir las paredes y la base de la flanera; deja enfriar.
2. Licúa el jarabe Tres Riches UHT, cajeta, los huevos y vainilla.
3. Vierte lo que licuaste en la flanera y tapa con papel aluminio sellando las orillas.
4. Coloca en el horno a baño María y cocina por 45 minutos a 180 °C.
5. Retira del horno, deja enfriar y refrigera por 2 horas.
6. Desmolda y decora a tu gusto.

Por Korina Pons

DESCUBRE QUE TE IMPIDE AHORRAR

Para los expertos en finanzas personales, el problema es que las personas ven sus ingresos monetarios como un enemigo, por lo que deben aprender a dominarlos, en lugar de gastarlos.

¿Por más que haces el esfuerzo no logras ahorrar?

Muchos son los factores que se interponen en nuestras finanzas: accidentes, imprevistos, "gustitos", emergencias, antojos, etc. Sin embargo, existen razones más profundas y complejas que interfieren en la administración de tu dinero.

Sólo 4 de cada 10 mexicanos ahorra en el sistema bancario formal, entre las razones para no hacerlo destacan: 49.9% dice que no le alcanza, a 11.3%, no le interesa, y 8.7%, no lo necesita.

El secreto para tener una vida financiera sana es mantener un balance entre lo que se tiene, lo que se gasta y lo que se guarda, aseguran los especialistas en finanzas personales. Esto se refuerza con la educación que recibimos y la información financiera a la que tenemos acceso.

En casa y en las escuelas nos enseñan cómo ganar dinero y cómo gastarlo, pero nos hablan poco sobre cómo administrarlo y multiplicarlo.

La prueba está en que sólo cuatro de cada 10 mexicanos ahorra en el sistema bancario formal, según la Encuesta de Inclusión Financiera de 2015, la última publicada. Entre las razones para no hacerlo, 49.9% de los encuestados dice que no le alcanza, a 11.3%, no le interesa, y 8.7%, no lo necesita.

El resto prefiere recurrir a la tanda o cajas vecinales, no confía en las instituciones financieras, le quedan lejos las sucursales y ponen de pretexto las comisiones e intereses. Del 35% que sí ahorra, lo hace para gastar en el corto plazo: comprar alimentos o pagar servicios personales y atender emergencias.

Que estos hábitos se modifican, cambiando el chip sobre la concepción del dinero. “Las personas deben reconciliarse con el dinero, deben dejarlo de ver como un enemigo y aprender a dominarlo”, comenta.

¿Por qué no ahorras?

Los especialistas coinciden en que las concepciones erróneas sobre el dinero se combaten con educación financiera:

1. Herencia
Hay padres que repiten a sus hijos que sólo los ricos tienen dinero. Así, crean el espejismo de que no vale cuánto esfuerzo realicen, nunca alcanzarán ese nivel.

2. Concepto
Hay personas que le temen al dinero, creen que la gente que lo tiene es mala, abusiva y corrupta. Y si a ellas les va bien, sienten vergüenza.

3. Miedo
Existe temor a soltar el dinero, se cree que está más seguro en casa, bajo el colchón, que en una institución financiera. E, incluso, se tiene poca tolerancia a la frustración.

4. Apariencia
Tratar de vivir un nivel de vida que no se puede pagar, gastar sin control, no detectar las fugas de dinero y tener deseo constante de vivir experiencias, te alejan de tus metas financieras, advierte Saracho.

5. Sin metas
Algunas personas viven al día, no ven el futuro. Se dan premios porque “para eso trabajan” o piensan gastar antes de morir. Programan su mente para escasez en lugar de abundancia.

HERSHEY
FOODSERVICE

Paris-Brest Hershey's

Ideal para demostrar las habilidades de un Pro

Descubre más

COME BIEN

PASO A PASO

Masa

- 100 ml de leche
- 100 ml de agua
- 2 cdtas. de azúcar
- Pizca de sal
- 85 g de mantequilla
- 130 g de harina
- 4 huevos medianos de 220 g (a temperatura ambiente)

1. Precalienta el horno a 180 °C. Forra una bandeja para hornear con una alfombrilla de silicón antiadherente o papel encerado.

2. En una cacerola mediana, agrega agua, leche, azúcar, sal y mantequilla y déjalos hervir. Luego, agrega toda la harina de una vez y revuelve hasta que se combine bien con una cuchara de madera o una espátula.

3. Cocina mientras revuelves a fuego lento durante 1-2 min. Retira del fuego y pásalo a un tazón grande, deja enfriar.

4. Agrega los huevos uno a la vez, bate con la batidora hasta que quede suave.

5. Pasa la masa a una manga con una punta redonda de 1/2 pulgada. Usando moldes o cortadores de galletas de 3 pulgadas, haz algunas formas redondas y coloca la masa como en el video.

6. Barniza ligeramente la superficie de la masa con clara de huevo y espolvorea almendras laminadas por encima.

7. Hornea de 37 a 40 minutos hasta que estén dorados.

8. Una vez horneados, coloca una cuchara de madera entre la puerta y el horno y deja las roscas en el horno durante 40-60 minutos para que se sequen bien. (Este proceso es importante para garantizar que las roscas no colapsen).

9. Retira las roscas del horno y déjalas enfriar por completo.

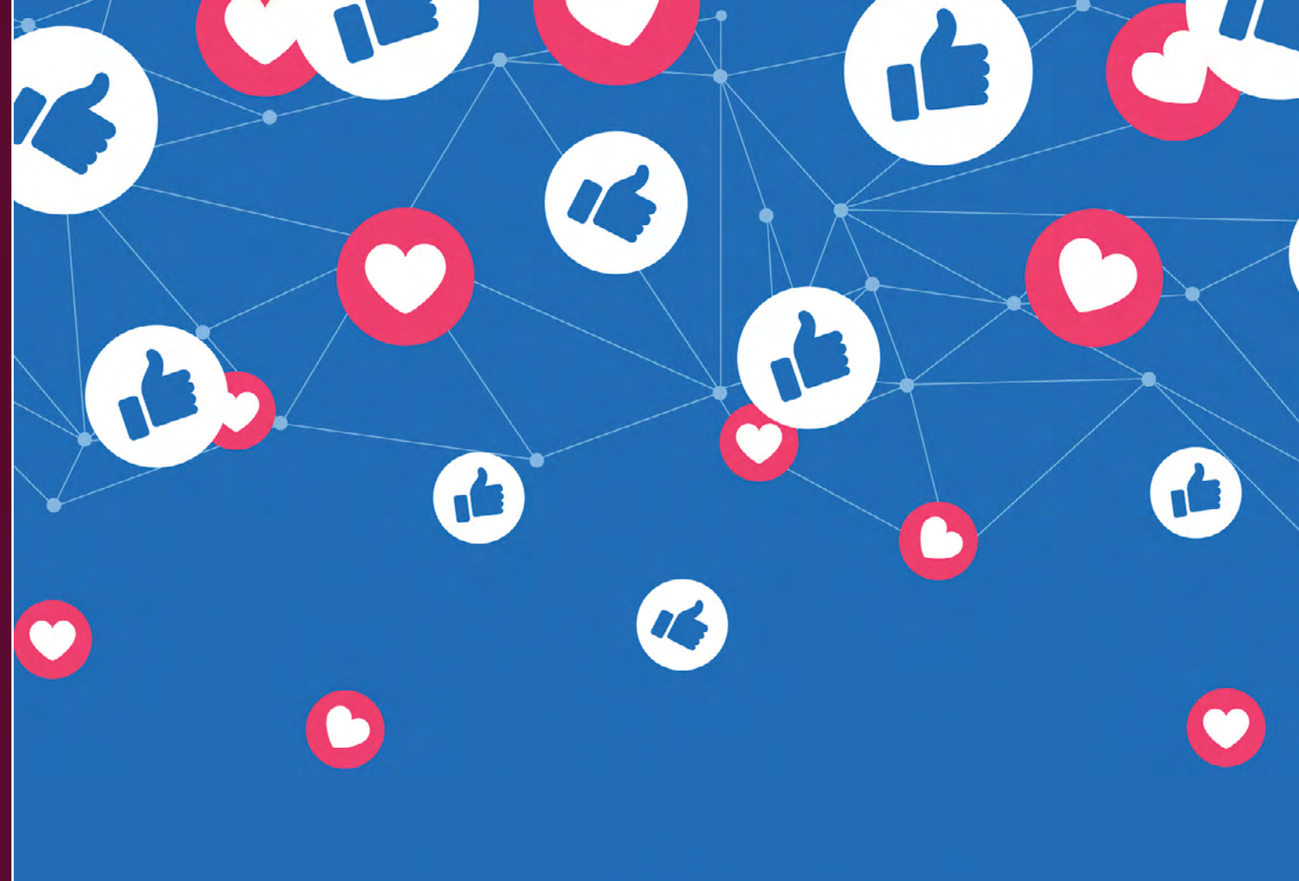
Crema de chocolate y almendras

- 2 1/2 tazas (550 ml) de leche
- 3/4 taza (150 g) de azúcar
- 3 yemas de huevo (60 g)
- 6 cdas. (54 g) de maicena
- 4 cdas. (56 g) de mantequilla
- 200 gr de Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's
- 1/2 taza de mantequilla de almendras o pasta de praliné

1.En un tazón mediano, mezcla el huevo, la maicena y 1/4 taza de leche. En una cacerola mediana, coloca el resto de la leche y el azúcar y déjalos hervir a fuego medio-alto. Una vez que la leche hierva, rocía muy lentamente media taza de la mezcla de leche caliente sobre la mezcla de huevo mientras mezclas continuamente. Luego, regresa la mezcla de huevo a la cacerola y déjela hervir lentamente mientras revuelves constantemente. Una vez que la mezcla hierva, retírala del fuego y déjala enfriar durante 4-5 minutos. Vierte la nata en un bol grande y cúbrela con film transparente. Refrigera durante la noche o durante al menos 3-4 horas.

2.Día siguiente: En un bol grande, coloca la crema pastelera fría, el chocolate, la mantequilla y la mantequilla de almendras o praliné, y con una batidora eléctrica bate hasta que esté cremoso y suave durante 7-8 min. Déjalo reposar en el refri hasta que esté listo para usar.

3.Con un cuchillo afilado, parte las roscas por la mitad de forma horizontal. Coloca un poco de mantequilla de almendras en el fondo y agrega algunos trozos de almendra. Luego, con una punta de estrella, coloca la crema fría de chocolate y almendras sobre la mantequilla de almendras y las almendras como en el video. Cubre la mitad de las roscas. Espolvorea azúcar en polvo por encima. Refrigere durante 20-30 minutos antes de servir.



facebook

@Mi Negocio Abarrotero

BAKERY
FOODSERVICEY EQUIPO
REGION MAYA

Estrategia de negocios
¿Cómo establecer una estrategia de precios efectiva?

•

Salud y Bienestar
¿Qué es el Detox digital y por qué es importante realizarlo?

•

Desde el Anaquel
Nada como la experiencia de Compra en tu tiendita…

www.minegocioabarrotero.com