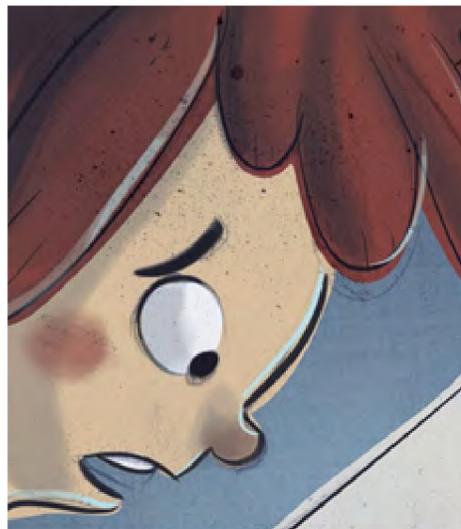


SOCIALES



JUNTA DE
CONSEJO
DIRECTIVO

JURÍDICO



DATOS PERSONALES
PARA NIÑOS

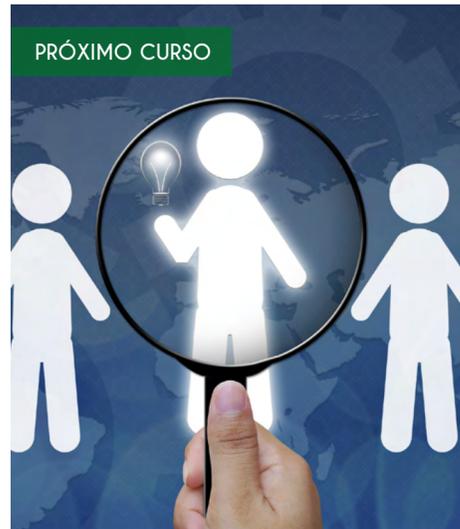
CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

¿DECISIONES ADMINIS-
TRATIVAS DE FONDO,
LAS ESTOY TOMANDO?

CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

METODOLOGÍA PARA
LA ELABORACIÓN DE
PERFILES DE PUESTOS

ENVÍATUS
PROMOCIONES
¡LA AMR CELEBRA A MAMÁ!

MAYO 10

RESTAURANTES



RUSTIC KITCHEN
KID'S

ECONOMÍA



EN PICADA,
PRODUCCIÓN Y
PRECIO DEL CAFÉ

PAÍS



MÉXICO, EL MAYOR
CONSUMIDOR DE AVES
Y MAÍZ IMPORTADOS

SALUD



CONSUMO DE SOYA
REDUCE RIESGOS
CARDIOVASCULARES

Alimentaria

MÉXICO

Expo Internacional de Alimentos, Bebidas y Food Service

26-28 de Mayo 2015

Centro Banamex

CIUDAD DE MÉXICO





TEXTO
JUAN CARLOS CUÉLLAR

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO

El pasado martes 21 de abril se llevó a cabo la Junta Mensual de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes, en el restaurante **Xanat** del hotel **JW Marriott**.



En la reunión se tocaron los temas relevantes que competen a la Asociación y al gremio restaurantero y gastronómico de la Ciudad de México. Se presentaron los Estados Financieros actualizados de la AMR, mismos que fueron aprobados por los miembros del Consejo.

El Lic. Francisco Mijares, Presidente AMR, dio seguimiento al Media Kit de la Asociación presentado por el Comité de Jóvenes Empresarios en la Junta anterior, teniendo como objetivo lograr mayor impacto en medios digitales mediante la creación de una comunidad extensa en redes sociales. Habló sobre la importancia de los Avisos de Privacidad y Protección de Datos, dando continuidad a la labor que se ha realizado en la AMR e invitando a los Socios a replicarlo en sus establecimientos.





Por su parte, la Lic. Claudia Valdés, Gerente Alimentaria y el Lic. Arturo Morales, Gerente de Marketing y Comunicación, presentaron **Alimentaria México 2015**, exposición internacional de alimentos y bebidas más importante de México, ya que integra toda la oferta de producto alimenticio, equipo para la preparación, conservación y presentación de alimentos para la restauración.

Grupo Modelo hizo la presentación en exclusiva a los Socios de la AMR, **Beerhouse.mx**, la plataforma para comprar cerveza en México. Beerhouse.mx vende de forma online cerveza nacional, artesanal e importada con entrega a domicilio en toda la República Mexicana, así lo mencionó Thomas Blake, líder del proyecto. Asimismo, presentaron **Stella Artois CINEMA**, evento familiar que promueve la convivencia de los amantes del cine, conmemorando a los galardonados al Festival de Cannes mediante un cine al aire libre.



Al término de la junta, los miembros del Consejo Directivo e invitados especiales degustaron del exquisito Menú que ofreció nuestro anfitrión el restaurante **Xanat**. El Menú acompañado por el maridaje de **Vernazza** (Albariño Bouza do Rei), consistió en: Entrada Experiencia Xanat - Ceviche de Robalo con crema de coco, kiwi y vainilla; Mini Panucho con cebolla morada y Ensalada Capresse a la Mexicana. Plato Fuerte - Chile Ventilla (Chile ancho relleno con queso Gruyere, Gouda y Mozzarella, cubierto con crema dulce) y Pargo a la Talla por **Unilever Food Solutions** (Pescado fresco marinado en axiote, guajillo tostado y jugo de naranja, horneado en hoja de plátano; acompañado de arroz blanco y plátano macho frito). Y para cerrar con buen sabor de boca, el postre - Flan al Caramelo con fresas y salsa de mango. Además, como en cada Junta de Consejo contamos con la participación de los Socios Estratégicos: Banorte-IXE, Grupo Modelo, Coca Cola y William Grant.



INICIO



INFORMACIÓN
VALORES Y DATOS PERSONALES
www.vydp.org

DATOS PERSONALES PARA NIÑOS

En el mes del niño muchos restaurantes preparan promociones para que los pequeños de la familia puedan disfrutar de un día alegre y divertido, lo cual se convierte en el pretexto perfecto para reunirse con la familia y los amigos. Qué bello es mirar sus caritas sonrientes cuando juegan contentos con sus amiguitos en los restaurantes que cuentan con atractivas opciones recreativas como laberintos, toboganes y juegos de video, que fomentan la sana convivencia, permaneciendo a la vista de los padres.



Esa seguridad y alegría que nos proyectan, quisiéramos como padres que se conservara por cada segundo de su existencia. Protegerlos implica no solamente aislarlos de los peligros, sino, con mayor trascendencia, ayudarlos a que ellos mismos aprendan a identificarlos. Un inicio es enseñarles a evitar el contacto con extraños, pero, no solamente en el ámbito de la vida "real", sino también de lo que podemos denominar la vida "virtual". Ayudarlos a comprender que hay información que no deben compartir con ninguna persona ajena a su círculo familiar y social.



Algunas amenazas que acechan a la privacidad de los pequeños internautas, suponen igualmente un riesgo para los adultos sobre su propia protección al estar en línea. Con los avances tecnológicos en la red y el uso masivo de dispositivos portátiles capaces de captar imágenes estáticas o en movimiento y publicarlas en cuestión de segundos a la vista de millones de desconocidos en línea, los peligros relativos al derecho a la propia imagen están cobrando cada día mayor relevancia en la lucha por la privacidad: Divulgación de fotos con mayor o menor contenido erótico, ahora llamado “sexting”, en webs pornográficas y/o pedófilas. Manipulación perversa de fotos con intención de dañar psicológicamente (ciberbullying). Utilización de imágenes comprometedoras en procesos de chantaje sexual o “grooming”.



Muchos de los casos de abuso o explotación infantil comienzan cuando un niño o adolescente chatea con alguien que conoció en línea, pudiendo tratarse de un adulto con perversas intenciones.

Consejos para papás:

- Hablen con los niños e infórmenles que hay gente mala en internet y traten de investigar si en algún momento han recibido algún acoso, por mínimo que fuera.
- Es prudente establecer límites sobre qué páginas pueden visitar los pequeños y pídanles que le muestren cuáles visitan con frecuencia.
- Muy importante es que la computadora a la que tus hijos acceden se coloque en un área común de la casa, y recuerda que los peligros en línea también están presentes en teléfonos celulares, computadoras portátiles, tabletas y dispositivos de juegos.
- Es fundamental mantenerse alerta a las señales del comportamiento de tus hijos. Tal vez notes que alguno de ellos se ha vuelto retraído o aislado de sus amigos y familia, o pudiera ser que has encontrado material inapropiado en su computadora o dispositivo móvil.





Consejos para los niños:

- Cuando navegues en redes sociales, nunca compartas fotos tuyas en línea que no quieras que vea tu familia, maestros o desconocidos.
- Si alguien te ofende, no respondas de la misma forma, con contenido ofensivo y no envíes imágenes o información que pudiera herir o avergonzar a otra persona.
- No aceptes solicitudes de amistad de gente que no conozcas personalmente.
- Configura tu perfil de usuario privado, de modo que sólo tus amigos de verdad puedan tener acceso.
- Recuerda que en la red un “amigo” no siempre es un amigo.
- No compartas información personal en línea, como tu nombre completo, escuela, dirección, número de teléfono o contraseñas de usuario.
- Recuerda que todo lo que publicas en línea permanece ahí para siempre y se puede compartir en cualquier momento con cualquiera en cualquier parte del mundo.
- Detén el acoso. Trata a las personas en línea como lo harías en persona, no seas grosero ni brusco. Y avísale a un adulto si detectas “cyber-bullying”.
- Nunca te encuentres con personas que hayas conocido en línea.
- Cuéntale a un adulto si alguien te hace sentir incómodo por sus acciones o palabras. Ellos te ayudarán a avisar a la policía, si fuese necesario.

Como podemos ver, hay mucho que podemos hacer para contribuir a la seguridad de los pequeños de la casa y que sea para ellos una vivencia feliz, no sólo de un día, o de un mes, si no que contribuya a que tengan una niñez sana y puedan convertirse algún día en adultos emocionalmente estables y felices.

PRÓXIMO TALLER DE ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES: ¿DECISIONES ADMINISTRATIVAS DE FONDO, LAS ESTOY TOMANDO?



<p>TEMARIO</p>	<p>1. ¿Cómo elaboro un presupuesto? Cómo lo controlo / Cómo lo ejerzo / A quién involucro / Juntas mensuales.</p> <p>2. Revisión de recetas Estándar Determinación de especificaciones estándar / Control del 80/20 / Inventarios semanales / Políticas de cobro / Control de Presupuesto.</p> <p>3. Reportes diarios de control Ventas / Costos / Compras / Recepción de mercancía / Consumo bar / Consumo cocina / Consumo vinos / Diferencias / Control presupuestal.</p> <p>4. Trabajo administrativo vs. contable Cuidado y control de IVA / Interpretación de estados financieros aplicados a administración / Contabilidad = administración (presentación de resultados) / Cuidado de las compras y gastos / Control presupuestal.</p> <p>5. Presentación de resultados Análisis de costos / Análisis compras / Análisis consumos / Análisis gastos / Análisis de resultados / Análisis de presupuesto.</p>		
<p>DIRIGIDO A</p>	<p>Directores, dueños y administradores de restaurantes.</p>		
<p>DURACIÓN</p>	<p>16 horas / 4 horas una vez por semana para que el participante pueda aplicar de forma real en su negocio lo visto en cada sesión del curso.</p>		
<p>FECHAS</p>	<p>Miércoles 29 abril / Miércoles 6, 13 y 20 mayo</p>	<p>HORARIO</p>	<p>9:00 a 13:00 hrs.</p>
<p>LUGAR</p>	<p>Oficinas AMR, Torcuato Tasso 325 Int. 103, Col. Polanco</p>	<p>COSTO</p>	<p>\$2,500 + IVA Socios: \$2,000 + IVA</p>
<p>PONENTE</p>	<p>Manuel Fernández Casanova / Vicepresidente Administrativo AMR.</p>		
<p>INFORMES</p>	<p>Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146</p>		

INICIO

PRÓXIMO CURSO | METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DE PERFILES DE PUESTOS BASADOS EN MODELOS DE COMPETENCIAS



OBJETIVO

Brindar un nuevo estilo de dirección que permita gestionar los recursos humanos de una manera más efectiva para llegar al alcance de los objetivos de las empresas restauranteras. Para esto se hace necesario definir y mantener de forma continua las competencias, de acuerdo con sus objetivos.

TEMARIO

1. Sensibilización a la objetividad
2. Iceberg del desempeño
3. Introducción a las competencias: Antecedentes históricos / Definición / Características / Diferencia entre dimensiones, habilidades y competencias / Modelo dimensional de la conducta / Tipos de competencias / ¿Cómo se llega a un modelo de competencias para el giro restaurantero? / Diccionario
4. Ejemplo de algunas herramientas que miden el desempeño
5. Beneficios del enfoque

DIRIGIDO A

Gerentes, Administradores y Recursos Humanos.

FECHA

Martes 5 mayo 2015

HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

LUGAR

Oficinas AMR, Torcuato Tasso
325 Int. 103, Col. Polanco

COSTO

\$1,500 + IVA
Socios: \$1,000 + IVA

PONENTE

Nelly Resnik / Dando Servicio.

INFORMES

Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911

CUPO LIMITADO (25 Participantes) | Descuento del 20% en más de 3 participantes.

INICIO

INFORMACIÓN

FB: RusticKitchenMexico
@Rustickitchenmx

RUSTIC KITCHEN *KID'S*



El día del niño es de las fechas más esperadas para chicos y grandes, los papás eligen emocionados cada regalo que dibujará sonrisas en las caras de sus pequeños.

Visitar parques de diversiones y jugar a las escondidillas dejaron de ser el must, ahora se han encontrado una nueva pasión: la cocina. Lo que antes fue tarea exclusiva solo de adultos, se ha convertido en la actividad que une familias y estimula la creatividad.

El restaurante Rustic Kitchen, pensando en los papás que buscan fomentar este tipo de valores en sus hijos, ha creado un espacio donde los reyes del hogar serán chefsitos por un día.



DINÁMICA

1. Pedir al mesero el menú infantil.
2. Se manda llamar al pequeño y junto con el Chef elaboran la masa de su pizza.
3. Poner los ingredientes favoritos (queso mozzarella, parmesano, salsa de tomate y pepperoni).
4. Cocinarla dentro del horno de piedra.
5. Disfrutar de la pizza.



Para los que el ensuciarse las manos no es lo suyo están las pastas como el Linguine con albóndigas de ternera, Tagliatelle a la boloñesa o bien los apateizers que son dedos de pollo y queso. Si es cuestión de desayunos se recomienda pedir los Hot Cakes con M&M's acompañados con mermeladas hechas en casa.

El menú se encuentra disponible los 365 días del año en nuestras tres sucursales CONDESA - SANTA FE - CITY SHOPS VALLE DORADO.

Rustic Kitchen
BISTRO & BAR

SANTA FE

Juan Salvador Agráz 97,
Torre Paragón, Santa Fe

VALLE DORADO

Centro Comercial CITY SHOPS,
Blvd. Manuel Ávila Camacho
3130, Col. Valle Dorado,
Tlalnepantla, Edo. de México

CONDESA

Alfonso Reyes 122,
Col. Hipódromo Condesa

INICIO

FUENTE
EL FINANCIERO

EN PICADA, PRODUCCIÓN Y PRECIO DEL CAFÉ



La producción de café en México cayó a 3.9 millones de quintales al cierre del ciclo 2014-2015, lo que significa pérdidas de 4 mil 140 millones de pesos para las familias que se dedican a esta actividad en el país, indicó la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras.



La **producción de café registró una caída de 32 por ciento al cierre del ciclo 2014-2015** al ubicarse en 3.9 millones de quintales, muy por debajo de los 5.7 millones cosechados en el ciclo inmediato anterior.

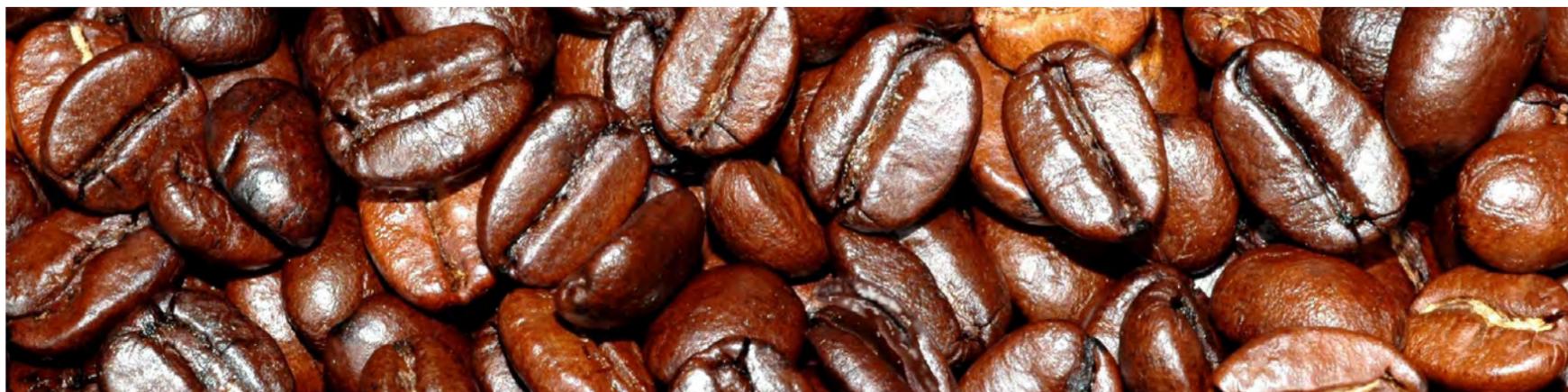
En entrevista, Fernando Celis, de la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras, informó que **la disminución de 1.8 millones de quintales significa una pérdida de 4 mil 140 millones de pesos** para las familias cafetaleras del país.

La caída de los precios en la Bolsa de Nueva York durante la cosecha que recién concluye habría sido de 30 por ciento al pasar de 200 a 140 dólares las cien libras, con lo que **los productores nacionales dejaron de recibir en promedio 500 pesos por quintal**, que en combinación con el problema de la roya representa pérdidas por alrededor de 6 mil 90 millones de pesos.

“Es una fuerte disminución del ingreso y no tiene comparación con los apoyos fiscales que recibirán cerca de 120 mil productores en 2015, que serán del orden de 150 millones de pesos, como estímulo a la producción y de mil 300 pesos por productor”.

Advirtió que la disminución del ingreso **podría tener un efecto devastador para las regiones cafetaleras**, quienes además tendrán dificultad para reponer las fincas afectadas por la roya.

Se estima que de continuar este problema de bajos costos y afectaciones por la roya, **la producción podría ser de apenas 2.5 millones de sacos contra el consumo de 2.7 millones** por lo que habrá la necesidad de importar café parara cubrir el déficit.



De acuerdo con Amecafé, **el año pasado se importaron 1.8 millones de sacos de los cuales al menos 400 mil eran arábigos**, además de que una mayor importación de este tipo de aromático podría impactar a la baja en los precios internos del café pergamino.

El consumo interno de café a nivel nacional se calcula en 2.6 millones de sacos y cada vez se ve más el uso de café robusta importado, que es de menor calidad, en las marcas mexicanas.

Celis considera necesario un **plan nacional para el control de la roya y un programa nacional de empleo temporal en regiones cafetaleras** para evitar el abandono en la producción del café.

FUENTE
 EL ECONOMISTA

MÉXICO, EL MAYOR CONSUMIDOR DE AVES Y MAÍZ IMPORTADOS



México se convertirá en el mayor importador de carne de pollo del mundo el próximo año y también será el más grande importador global de maíz en el 2024, de acuerdo con proyecciones del Departamento de Agricultura de Estados Unidos.

En el 2014, México importó 855,000 toneladas de carne de aves (pollo y pavo) y sólo fue superado por Japón, cuyas compras ascendieron a 881,000 toneladas.

El Departamento de Agricultura previó que la producción de México seguirá creciendo en la próxima década, pero lo hará a un ritmo menor que el consumo, lo cual daría como resultado compras externas adicionales por 500,000 toneladas al año, equivalentes a un aumento de 52 por ciento.

Los productores de Brasil -el mayor exportador de carnes de aves del mundo- comenzaron a vender pollo a México desde el 2013 y consideraron que el mercado mexicano ofrece grandes oportunidades, las cuales se ven, sin embargo, limitadas por la ausencia de acuerdos comerciales.

Francisco Turra, presidente de la Asociación Brasileña de Proteína Animal (ABPA), dijo que México recurrió a Brasil debido a problemas sanitarios en algunos estados de su principal proveedor, Estados Unidos, y agregó que los productores mexicanos enfrentan dificultades en la oferta de insumos.



Benjamín Ruiz, analista de Watt Global Media, un portal especializado en mercados avícolas, dijo que México podría tener un menor abasto de huevos para fertilización de Estados Unidos, debido a brotes de influenza aviar en varios puntos de ese país.

El aumento de las importaciones mexicanas de maíz es una sexta parte del crecimiento global del comercio de granos en la próxima década. *“Esto refleja el aumento del consumo de carne, el cual estimula una expansión en la producción doméstica de granos y de importaciones de los mismos”,* precisó.

Según las proyecciones del gobierno estadounidense, en el ciclo 2014-2015 México será el segundo importador mundial de maíz, desplazando a la Unión Europea, y en el ciclo 2024-2025 igualará a las importaciones de Japón, empatados ambos en el primer lugar global. Las importaciones mexicanas pasarán así de 11.4 a 15 millones de toneladas.



FUENTE
EL SOL DE MÉXICO

CONSUMO DE SOYA

REDUCE RIESGOS CARDIOVASCULARES



El Consejo Exportador de Soya de Estados Unidos (USSEC, por sus siglas en inglés) afirmó que su consumo en la dieta diaria disminuye los riesgos cardiovasculares, mejora la función de los vasos sanguíneos y previene la generación de coágulos.

De acuerdo a un comunicado del organismo, la Soya es una fuente importante de los nutrimentos básicos como son las proteínas de buena calidad con los aminoácidos indispensables, aceite balanceado con ácidos grasos omega 3,6,9 y vitamina E, así como fibra soluble e insoluble.

La USSEC detalló que de acuerdo a la Administración de Alimentos y Fármacos (FDA) estadounidense, el consumo de 30 gramos de proteína de soya al día como parte de una dieta baja en grasas saturadas y colesterol ayuda a disminuir los riesgos cardiovasculares.





Además, la combinación de una alimentación con soya y ejercicio ayuda a disminuir los síntomas de la menopausia en las mujeres como el bochorno, fatiga, sudor nocturno, cambios en el estado de ánimo, oscilaciones del humor, sequedad vaginal y dolores de cabeza.

También es un auxiliar en el control de la diabetes tipo 2 debido a su efecto antihiperglucémico, que frena el aumento en el nivel de glucosa en la sangre, y el efecto antihiperinsulinémico, el cual evita que aumente el nivel de insulina en la sangre.

La USSEC refiere que algunos estudios científicos demuestran que los antioxidantes, como aquellos presentes en la soya, pueden ayudar a prevenir enfermedades crónicas degenerativas como cáncer, enfermedades del corazón y diabetes.

Para el control del peso, la soya aporta fibra dietética que por sus propiedades facilita la digestión y ayuda a disminuir la concentración de triglicéridos, incluso, aumenta la excreción de la bilis favoreciendo que el colesterol se elimine del organismo.

INICIO



Alimentaria

MÉXICO

Expo Internacional de Alimentos, Bebidas y Food Service

*Impulsando la industria de alimentos y bebidas
Distribución y Food Service*

**REGÍSTRESE
en línea
SIN COSTO**

**Exclusivo
a Profesionales
del Sector**

Alimentaria contará con:

Actividades Paralelas de interés para profesionales de la Distribución, el Foodservice y la Industria en general.

NUEVO HORARIO DE LA EXPO: 12:00 A 19:00 HRS.



**ALDEAS
GASTRONÓMICAS**

Espacio de interacción entre los expertos de la gastronomía y el público asistente.



**ESPACIOS
DE CATAS**

Área sensorial donde se degustan vinos, cerveza, destilados, etc.



**MEDIA
MEDIA SET**

Presentación de los temas más relevantes para el Food Service, Distribución y Nutrición.



**ENCUENTRO
DE NEGOCIOS**

Lugar donde se llevan a cabo citas programadas entre compradores de la Dstribución y el Food Service con los expositores.



LA PLATAFORMA INTERNACIONAL DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDASZ

¡LO ESPERAMOS!



Mayores informes: cvaldes@ejkrause.com

CIUDAD DE MÉXICO

26-28 DE MAYO 2015

Centro Banamex

Alimentaria Exhibitions

Fira Barcelona



www.alimentaria-mexico.com

INICIO