

EVENTOS



EL CERO MÁS VALIOSO:
CERO DESPERDICIO

ECONOMÍA



INCENTIVOS A LA PRO-
DUCCIÓN SUSTENTABLE
PESQUERA Y ACUÍCOLA

JURÍDICO



LA PARTICIPACIÓN
DE LOS TRABAJADORES
EN LAS UTILIDADES

JURÍDICO



CONSEJOS PARA TENER UN
RESTAURANTE LIMPIO Y SO-
CIALMENTE RESPONSABLE



**CONSULTALAS
PROMOCIONES**
¡LA AMR CELEBRA A PAPÁ!

DÍA del *padre*

JUNIO 21

GASTRONOMÍA



HALLAZGO CULINARIO: LA
BORRACHITA, UNA FRUTA
PARA CONOCEDORES

PAÍS



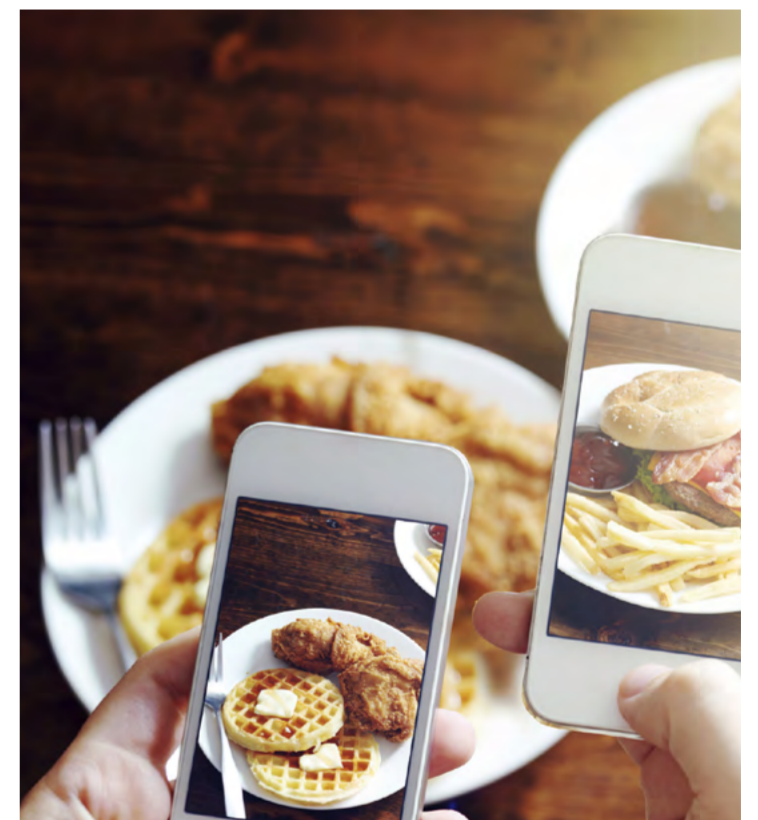
UVA DE MESA DEL
ESTADO DE SONORA

SALUD



MITOS
SOBRE EL TÉ

TECNOLOGÍA



PARA QUE TU
RESTAURANTE FUNCIONE
"COMO RELOJITO"



**Premio al Mérito
Empresarial Restaurantero**

Eliges o te Eligen

**24 AÑOS RECONOCIENDO
A LOS MEJORES DE MÉXICO**

FUENTE
UNILEVER FOOD SOLUTIONS

EL CERO MÁS VALIOSO: CERO DESPERDICIO

LA CAMPAÑA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS A FAVOR DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA EN MÉXICO.



Al hablar de desperdicios la idea más natural es hablar de cosas que “ya no sirven”, esta visión se transforma cuando se hace un alto y se evalúa, por separado y en conjunto, cuáles son esos desperdicios, de donde vienen y finalmente a donde irán a parar.

Para Unilever Food Solutions responder a estas preguntas es parte de un compromiso aún mayor **El Plan de Vida Sustentable**, programa que se dio a conocer en 2010 y a través del cual, desde entonces, ésta unidad de negocio dirigida a la industria gastronómica y la empresa en su totalidad, ha implementado diversas actividades e iniciativas

para cumplir sus objetivos de mejora sensible en la producción responsable de productos, atendiendo a 3 ángulos principales: mejorar la salud y bienestar, reducir el impacto ambiental y mejorar la calidad de vida.

Dentro de las medidas destinadas a reducir el impacto ambiental se encuentra el **programa Cero Desperdicios**, que presentaron el pasado 16 de junio en compañía de directivos de la compañía, los chefs responsables de su centro culinario, representantes de las principales cámaras y asociaciones del sector, **AMR** y Canirac, miembros del gremio gastronómico y chefs docentes.





El programa Cero Desperdicios reúne una serie de acciones en la operación y creación culinaria, orientadas a mejorar la industria alimentaria desde distintos frentes: orientación en la planeación oportuna, uso eficiente de recursos, mejores prácticas de manejo de desperdicio, incentivo a la creación de nuevas recetas e incremento de la rentabilidad de la operación integral.

“En UFS hemos desarrollado un conocimiento importante sobre las necesidades de los chefs, a que se enfrentan día a día dentro de la operación de sus cocinas y estamos decididos a contribuir al máximo para que juntos generemos ahorros de tiempo sin perder calidad, para que puedan darle su toque personal a lo que aman hacer y, qué mejor si eso beneficia sustentablemente a todos los involucrados”, afirmó Carlos de la Cruz, director de marketing de UFS para el norte de América Latina pocos minutos antes de las dinámicas guiadas por la chef Fabiola Fuentes para demostrar los beneficios de este programa.

Acerca de Unilever Food Solutions®

Ayudamos a los chefs y proveedores de alimentos de todos los tamaños a simplificar lo que sucede en la cocina, sin comprometer el sabor ni el estilo. Nuestros ingredientes forman parte de los productos básicos de las cocinas profesionales en 74 países alrededor del mundo: Knorr®, Hellmann's®, Lipton® y más.

Hemos trabajado en el área de alimentos desde 1880. Nosotros mismos somos chefs, por lo que entendemos la importancia del equilibrio entre impresionar a los comensales y generar una ganancia, así como mantener tu menú y recetas frescas y emocionantes, a medida que cambian las épocas y los sabores.



 FUENTE
 SAGARPA

EJERCERÁ EL GOBIERNO FEDERAL

250 MILLONES DE PESOS

EN INCENTIVOS

A LA PRODUCCIÓN SUSTENTABLE

PESQUERA Y ACUÍCOLA DE MÉXICO: CONAPESCA

El Gobierno Federal ejercerá a partir del segundo semestre del año 250 millones de pesos en el Programa de Apoyos Directos a la Pesca (PROPECA), el cual forma parte de las acciones impulsadas para mejorar el aprovechamiento sustentable de los recursos pesqueros y acuícolas del país, informó el comisionado nacional de Acuicultura y Pesca, Mario Aguilar Sánchez.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) detalló que actualmente se revisa la ampliación de este programa de apoyos, cuya política principal es la de compensar los bajos ingresos que perciben los pescadores en tiempos de escasa producción, con incentivos económicos directos, a cambio de participar en acciones de capacitación que contribuyen a mejorar la productividad del sector.

Refirió que en la presente administración inició el PROPECA con 50 millones de pesos y, por instrucciones del titular de la SAGARPA, Enrique Martínez y Martínez, se amplió a 117 millones de pesos. Este año volvió a crecer el monto de cobertura para atender las necesidades en las diferentes zonas del país.

Al asistir como invitado al Informe Anual del Consejo de Administración de la Unión de Armadores del Litoral de Océano Pacífico, presidida por Ricardo Michel Luna, el titular de la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA) exhortó a los productores, que en el caso de la Unión agrupa a 72 empresas pesqueras y 230 embarcaciones pesqueras, a trabajar en unidad para beneficio y desarrollo del sector.

En el evento, Mario Aguilar hizo referencia al Programa de Modernización de Flota, incentivo que ha sido aprovechado por los armadores, con la certeza de que un proceso de modernización no sólo brinda más vida útil a las embarcaciones, sino mayor seguridad a los pescadores en la salvaguarda de la vida en el mar, mayor eficiencia en la navegación y efectividad en la pesca, lo que hace más rentable la actividad.

En la XV Asamblea General Ordinaria, el presidente de la Unión, Ricardo Michel Luna, destacó las políticas públicas pesqueras que se han puesto en marcha para incentivar la producción pesquera y acuícola del país, así como el estrechar los vínculos con los productores.





Indicó que en 2014 el PROPESCA benefició a 670 productores de esta Unión, quienes previamente tomaron cursos de capacitación en buenas prácticas de manejo, mantenimiento sanitario, seguridad laboral, elaboración de artes de pesca, administración y comercialización, y normatividad pesquera.

Abundó que sus agremiados también participan activamente en la aplicación de innovadores modelos pesqueros de sustentabilidad, como tiene lugar en la instalación adelantada de Dispositivos Excluidores de Peces (DEP).

“Aunque la norma de camarón señala que la instalación de DEP es hasta el 11 de septiembre del año 2016, ya en mayo de este año, en apego a la recomendación que nos hizo la CONAPESCA, los armadores de la Unión comenzamos los ajustes para iniciar la instalación de dispositivos que estarán en funcionamiento en la temporada camaronera 2015-2016”, apuntó el dirigente.

“Con la instalación de los DEP reafirmamos nuestro compromiso de aplicar e impulsar la sustentabilidad de los recursos marinos. Estamos seguros que las organizaciones no gubernamentales que se ubican en Estados Unidos verán muy positiva la acción de los productores mexicanos por la instalación de los DEP y el respeto a la sustentabilidad marina”, aseguró Ricardo Michel Luna.

Destacó que bajo su dirección la Unión puso en operación una página electrónica que se ha convertido en un referente nacional y mundial en temas pesqueros, lo mismo que en un espacio de consulta para miles de productores y público en general.

El titular de la CONAPESCA estuvo acompañado por los directores generales de Organización y Fomento, Jorge Luis Reyes, y de Infraestructura Pesquera, Rubén Darío Castro Valdez, entre otros funcionarios. Por la Unión de Armadores asistieron sus dirigentes y productores.

LA PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES EN LAS UTILIDADES

El artículo 123 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establece como un derecho de los trabajadores el participar en las utilidades de las empresas. Esta participación está regulada en términos generales por la propia Constitución conforme a las siguientes normas:

- Una Comisión Nacional, integrada con representantes de los trabajadores, de los patronos y del gobierno, fijará el porcentaje de utilidades que deberá repartirse entre los trabajadores.
- La Comisión Nacional practicará las investigaciones y realizará los estudios necesarios y apropiados para conocer las condiciones generales de la economía nacional. Tomará, asimismo, en consideración la necesidad de fomentar el desarrollo industrial del país, el interés razonable que debe percibir el capital y la necesaria reinversión de capitales.
- La misma Comisión podrá revisar el porcentaje fijado cuando existan nuevos estudios e investigaciones que lo justifiquen.
- La ley podrá exceptuar de la obligación de repartir utilidades a las empresas de nueva creación durante un número determinado y limitado de años, a los trabajadores de exploración y a otras actividades cuando lo justifique su naturaleza y condiciones particulares.
- Para determinar el monto de las utilidades de cada empresa se tomará como base la renta gravable de conformidad con las disposiciones de la Ley del Impuesto Sobre la Renta (LISR). Los trabajadores podrán formular ante la oficina correspondiente de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP) las objeciones que juzguen convenientes, ajustándose al procedimiento que determine la ley.
- El derecho de los trabajadores a participar en las utilidades no implica la facultad de intervenir en la dirección o administración de las empresas. Con base en lo antes comentado, diversos artículos la Ley Federal del Trabajo (LFT) se ocupan de regular el derecho de los trabajadores, destacando los siguientes aspectos:
 - Conforme a la resolución del H. Consejo de Representantes de la Quinta Comisión Nacional para la Participación de los Trabajadores en las Utilidades de las Empresas, publicada en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 3 de febrero de 2009, el porcentaje de participación es de 10%. Conforme al texto constitucional la Comisión Nacional deberá practicar los análisis cuando la economía del país lo justifique para establecer el porcentaje de participación, en este sentido las condiciones de la economía mexicana justifican una revisión a la baja del porcentaje de participación, máxime que en la revisión que del porcentaje hizo la Quinta Comisión Nacional se esperaba un crecimiento promedio anual durante los años de 2010 y hasta 2014 de 4.5%.





- El artículo 122 de la LFT señala que el pago de la PTU debe efectuarse dentro de los sesenta días posteriores a la presentación de la declaración anual del impuesto sobre la renta, aun cuando esté en trámite una objeción de los trabajadores.

- Por su parte el artículo 121 de la LFT establece que los trabajadores tendrán derecho de formular objeciones a la declaración que presente el patrón a la SHCP y se ajustará a las normas siguientes:

> El patrón dentro de un término de diez días contado a partir de la fecha de la presentación de su declaración anual, entregará a los trabajadores copia de la misma. Los anexos que, de conformidad con las disposiciones fiscales, debe presentar a la SHCP quedarán a disposición de los trabajadores durante un término de treinta días en las oficinas de la empresa y en la propia Secretaría. Los trabajadores no podrán poner en conocimiento de terceras personas los datos contenidos en las declaraciones y sus anexos.

> Dentro de los treinta días siguientes, el sindicato titular del contrato colectivo o la mayoría de los trabajadores de la empresa, podrá formular ante la SHCP las observaciones que juzgue convenientes, la que tendrá obligación de responder por escri-

to, una vez que concluyan los procesos de fiscalización de acuerdo con los plazos que establece el CFF, respecto a cada una de ellas. Esta disposición es de suma importancia, pues no basta con un trabajador o unos cuantos de ellos para formular objeciones a la declaración anual, sino que debe ser la mayoría o bien, el sindicato titular del contrato colectivo para que las objeciones hechas por los trabajadores sean válidas.

> La resolución definitiva dictada por la SHCP no podrá ser recurrida por los trabajadores.

> Dentro de los treinta días siguientes a la resolución dictada por la SHCP, el patrón dará cumplimiento a la misma, independientemente de que se impugne. Si como resultado de la impugnación variara a su favor el sentido de la resolución, los pagos hechos podrán deducirse de las utilidades correspondientes a los trabajadores en el siguiente ejercicio. Lo anterior, a excepción de que el patrón hubiese obtenido de la Junta de Conciliación y Arbitraje, la suspensión del reparto adicional de utilidades. En este caso, como más adelante se explica se deben de cumplir ciertos requisitos a efectos de suspender de igual manera el reparto adicional de PTU, en tanto se resuelva el asunto.



INFORMACIÓN
VALORES Y DATOS PERSONALES
www.vydp.org

CONSEJOS PARA TENER UN RESTAURANTE LIMPIO Y SOCIALMENTE RESPONSABLE



En el gremio restaurantero reconocemos la importancia de estar siempre actualizados sobre las normas que establecen las buenas prácticas en la elaboración de los alimentos por la importancia que su implementación reviste para mejorar nuestro posicionamiento y captar y conservar más clientes. Para ser más competitivos, la exigencia en el cumplimiento de las mismas es de máxima prioridad.

Sabemos que los alimentos durante su elaboración están expuestos a peligros que afectan su limpieza, tales como: Biológicos (Bacterias patógenas, organismos que producen toxinas, mohos, parásitos, virus, priones), Físicos (Lima-

duras de metales y máquinas, vidrio, joyas, piedras, pelos, astillas de huesos) y Químicos como toxinas de origen natural, aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, contaminantes ambientales, contaminantes químicos resultado del envasado y alérgenos.

De aquí, la importancia de desarrollar e implementar en nuestro negocio buenas prácticas para garantizar la higiene.

Afortunadamente, contamos con apoyo de la autoridad para identificarlas y respecto a su implementación. ¿Cuáles son?



Son los procesos que controlan las condiciones operativas dentro de un establecimiento con el objetivo de obtener alimentos limpios, acciones de higiene y procedimientos de elaboración que incluyen recomendaciones sobre materia prima, producto, instalaciones, equipos y personal.

La **COFEPRIS** (Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios) provee algunos lineamientos útiles para ayudar a la limpieza en nuestros establecimientos. Por ejemplo, existe la **“Guía de Autoevaluación de cumplimiento de buenas prácticas de higiene en restaurantes”**, donde podemos hacer un test respecto al cumplimiento que tenemos sobre aspectos tales como:

- Las condiciones en que se encuentran las instalaciones y áreas de elaboración de alimentos.
- Evaluar que nuestro equipo y utensilios sean los necesarios para manejar los productos en condiciones adecuadas.
- Corroborar que contamos con los servicios básicos de evacuación de efluentes, iluminación y ventilación y que éstos sean adecuados y eviten la contaminación de los productos.
- Verificar que las condiciones en las que se manejan, preparan y almacenan los alimentos, agua y hielo, eviten la contaminación o el desarrollo de organismos patógenos.
- Que el uso de envases, materias primas y agua, se encuentre en condiciones óptimas para garantizar su inocuidad.
- Que se disponga de equipo de limpieza, mantenimiento y control de plagas que sea útil y eficaz.

Un aspecto muy importante es considerar el aspecto relacionado con las personas que laboran en nuestras instalaciones y usan equipo de trabajo, todo relacionado con la elaboración de alimentos.

La información derivada de dicho análisis nos revela mucho de los hábitos personales de nuestro personal, analicemos ahora un fragmento de la guía en comento:

- ¿El personal que trabaja en producción o elaboración presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con las materias primas o productos?
- ¿El personal se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios y completos y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda?
- El personal de las áreas de producción o elaboración, o que se encuentra en contacto directo con materias primas, envases primarios o productos, ¿se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario de acuerdo a lo siguiente?:
 - a)** Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente.
 - b)** Se frota vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos; para el lavado de las uñas utiliza cepillo. Cuando utiliza uniforme con mangas cortas se lava hasta la altura de los codos.
 - c)** Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante.
 - d)** Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.
- ¿El personal que opera en las áreas de producción o elaboración se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año?
- ¿Se realizan análisis clínicos (exudado faríngeo y coproparasitoscópico) por lo menos una vez al año, al personal que está en contacto con alimentos?
- Quien realiza el control de plagas, ¿cuenta con Licencia Sanitaria?, en caso de usar plaguicidas estos deberán ser exclusivamente los autorizados por la autoridad competente y ser de uso urbano/doméstico.



Todo esto nos ayuda a tener control en el proceso operativo de nuestro negocio, pero también debemos tener en cuenta que al llevar registros de hábitos de higiene de nuestros colaboradores y conservarlos, estamos dando tratamiento a información personal sensible. La Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares denomina a los datos sensibles como aquellos que de divulgarse de forma indebida, afectarían la esfera más íntima del ser humano, como lo son aquellos que indiquen que un empleado es desaseado o poco o nada limpio.

Recuerda que tus empleados pueden ejercer sus derechos de protección de datos personales (Acceso, Rectificación, Cancelación y

Oposición) respecto a los datos personales que conservas de ellos y no solamente sobre aquellos que llenan en su solicitud de empleo, sino sobre aquellos que tratan sobre su desempeño laboral, como lo que acabamos de analizar, por eso, te recomendamos que nombres en tu restaurante a alguien responsable del tratamiento adecuado de dicha información, o te asesores por expertos en la materia, quienes te ayudarán a desarrollar mecanismos de seguridad en el tratamiento de la información y te evites caer, sin saberlo, en infracciones y multas, no solamente en el ámbito de riesgos sanitarios, sino también en la normatividad legal sobre protección de datos personales.

INICIO

TEXTO

RICARDO MUÑOZ ZURITA
[MÉXICO DESCONOCIDO]



HALLAZGO CULINARIO: LA BORRACHITA, UNA FRUTA PARA CONOCEDORES

Durante el pasado **“Festival Guanajuato ¡Sí sabe!”**, con sede en Dolores Hidalgo, nuestro experto en cocina tradicional, Ricardo Muñoz Zurita, conoció este fruto ideal para saborear en nieves y salsas.

Guanajuato, un estado muy rico en cultura, está invirtiendo en investigación y difusión de la gastronomía; situación que agradezco de todo corazón, ya que se conoce muy poco del mundo culinario de la región, que es maravilloso.

Durante el segundo **“Festival Guanajuato ¡Sí sabe!”** (se celebra entre mayo y junio), específicamente en el encuentro de cocineras regionales, se dieron a conocer ingredientes y platillos muy interesantes que, sorprendieron a los comensales cambiando la concepción que tenían sobre la comida del lugar.

Una de las tantas delicias que se presentaron fueron las guamishas o borrachitas, un fruto bulboso de pulpa blanca que guarda un gran número de semillitas negras, parecidas a las pitahayas de Tabasco y Oaxaca.

El nombre de esta rica fruta proviene de una curiosidad en cuanto a su cosecha: si no se recolecta desde temprano o en el punto exacto cuando aún no está madura por completo,

el calor del sol la fermenta ocasionando que produzca alcohol.

De abril a junio es la mejor temporada para disfrutar de las borrachitas, y la forma más atractiva para gozar de su sabor es preparadas como nieve. Se cuenta que el cura Miguel Hidalgo fue el que enseñó a la comunidad guanajuatense a hacer helado, el cual fue tan bien recibido que la gente empezó a crear nieves de diversos sabores como el de borrachita. La fruta también funciona para elaborar salsas dulces o picantes y así acompañar otros platillos.


DÓNDE PROBARLA

En la plaza central de Dolores Hidalgo encontrarás neverías que ofrecen helado de la protagonista de este hallazgo. Sin embargo, recomiendo la de “La Flor de Dolores, helado finos”, negocio de la familia García Moncada que ha mantenido la tradición y el secreto de esta dulzura helada por más de 100 años (Av. Guanajuato 3, Dolores Hidalgo).


INICIO

FUENTE
 MÉXICO CALIDAD SUPREMA

UVA DE MESA DEL ESTADO DE SONORA



La mejor uva de mesa de primavera se cultiva en el estado de Sonora, en la región de Hermosillo y de Caborca.



La uva de mesa del estado de Sonora se ha convertido en una de las actividades agrícolas más importantes del estado, siendo significativo para el crecimiento económico por ser esta una de las principales actividades generadoras de empleo y divisas para el estado de Sonora. El 95 % de la uva de mesa se produce en esta entidad, seguido por Zacatecas y Baja California, la producción de uva de mesa es una de las 10 actividades más importantes en México.

Con más de 30 años de producir uva de mesa, el proceso evolutivo ha ido a la par de la inquietud de los agricultores sonorenses que han hecho crecer el comercio de esta fruta. La producción exportada de uva de mesa se ubica en el 8vo lugar con respecto a la producción mundial con un total de más de 4 millones de toneladas exportadas. Este posicionamiento ha colocado a la uva de mesa en los mercados internacionales más exigentes como Estados Unidos, Canadá, Europa, Sudamérica, Asia y el Caribe.

En la producción a nivel nacional, Sonora ocupó el primer lugar en la producción durante el 2013 con más de 271 toneladas abasteciendo el mercado así el mercado nacional.

Las variedades que se producen son: Flame Seedles, Sugarone, Perlette, Red Globe, y Black Seedless.

México Calidad Suprema fortalece y consolida aún más al crecimiento de este producto debido a que el 65% de los productores de uva de mesa cuentan con la certificación México Calidad Suprema y/o MéxicoG.A.P.[®] promoviendo y destacando la calidad, sanidad e inocuidad de la uva mexicana, el 80% cuenta con Buenas Prácticas Agrícolas BPA, mismo que lleva a la certificación gubernamental del Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación SRRC certificación del SENASICA.

INICIO

MITOS SOBRE EL TÉ



El té se ha convertido en una bebida sobre la cual cada vez se habla más. Por ende, no es para nada raro que se escuchen decir sobre él barbaridades que poco tienen que ver con la realidad.

El mundo del té se ha ampliado notablemente desde unos años a esta parte. Esta bebida está en la mesa de todos y cada vez más se habla ya no de colores y variedades, sino de sabores complejos, blends, propiedades particulares y muchas cosas específicas sobre estas nobles infusiones. Pero también es cierto que demasiadas veces se dicen disparates sin parangón.

CINCO MITOS, VERDADES Y LEYENDAS ACERCA DEL TÉ

1. “Cualquier hierba que se bebe caliente en una taza es té”: Craso error. Únicamente pueden ser consideradas como té las infusiones que se obtienen a partir de la planta llamada *Camellia Sinensis*. Esto es té verde, rojo, negro y sus diferentes variedades. El resto son tisanas o infusiones.

2. “El consumo de té puede dejarme anémico”: Si bien la forma en que se suele expresar esto suena demasiado exagerada, el té contiene taninos. Estos dificultan la absorción del hierro que proviene de las comidas. Pero de ninguna forma te causará anemia si lo bebes prudencialmente antes o después de las comidas. Digamos, una hora.

3. “El té en bolsita es peor que el té en hebras”: Falso. Es decir, el té en bolsita puede ser magnífico o una bazofia. Pero

eso no depende de la bolsita: depende la calidad de lo que está dentro. Asegúrate de comprar algo bueno, independientemente lo hagas en el formato que sea.

4. “El té puede causarme hipertensión”: El té no causa hipertensión ni mucho menos. Lo que sí, debido a su contenido de cafeína, no puede ser consumido por persona con presión alta, ya que esta sustancia estimulante no es aconsejable. Para ellos, siempre está el bueno del rooibos a disposición.

5. “El té frío pierde sus propiedades”: Otra falacia con respecto al té. El té no pierde sus propiedades por sufrir un descenso de temperatura. De hecho, en algunas épocas del año puede ser absolutamente magnífico para calmar la sed. Seguramente en invierno prefieras una taza humeante. Cuestión de gustos.

INICIO

FUENTE
HOSPITALY TECH

PARA QUE TU RESTAURANTE FUNCIONE “COMO RELOJITO”

Mi abuelo decía: *“a ojo del amo, crece el caballo”*, y hoy la tecnología permite que el amo pueda usar su celular o su tablet, para estar viendo siempre a “su caballo”, a mil kilómetros de distancia.

La tecnología actualmente nos brinda una herramienta muy poderosa que nos da la visión y el control de nuestro negocio, en tres vertientes:

Hacia el cliente:

A través del uso de un sistema de control que nos permite identificar todo lo que el cliente requiere, desde que realiza su reserva, hasta el mínimo requerimiento en su platillo, incluyendo el momento exacto en el que quiere que le sea llevado a la mesa, así como la forma en la que quiere pagar su cuenta: “en partes iguales”, o quizá “cada quien lo que consumió”.

Hacia el negocio:

Con el sistema que lleva el control de entradas y salidas, no sólo de alimentos y bebidas, efectivo, enseres, etc., sino también de la persona que hizo la venta, la forma de pago, si hubo algún descuento y quién lo autorizó, alguna cancelación, el día, la hora, la mesa.

Hacia la operación:

Que el sistema permita de manera fácil y rápida, manejar y controlar la base de datos de los clientes: información, visitas, consumos, ubicación favorita, cumpleaños y aniversarios para enviar promociones especiales; la velocidad de respuesta a cualquier requerimiento del cliente; facilidad para agregar platillos en el menú, cambiar precios y modificar recetas, así como generar los reportes a la medida.





De nada sirve ofrecer los mejores platillos elaborados por los chefs más reconocidos, si el platillo no llega en el momento en el que el cliente lo quiere y tienen que llevárselo a calentar, perdiendo la perfecta consistencia que se logró en la cocina; o el corte de carne especial que le llega al cliente más cocido de lo que lo pidió; o que no se usó leche deslactosada como lo solicitó...

Esto se va a quedar grabado en la memoria del comensal y va a influir en su decisión de regresar o no al lugar.

De nada sirve tampoco cumplir con todos los requerimientos del cliente, si en la cocina o en

las oficinas, tenemos válvulas de escape en el control del restaurante y no podemos rastrear una cancelación, a dónde fue a parar la merma de un filete entero o los camarones que "no estaban buenos", o los tragos que no salen de la barra del restaurante, porque se están metiendo botellas "pirata".

Sólo con un sistema robusto e integral, que se diseñó específicamente para resolver todos estos aspectos tan importantes en la parte del cuidado del cliente, en la parte del cuidado del negocio y en la sencillez en la operación, da la seguridad de que la inversión se está destinando a la consolidación del restaurante.





Algunos de los aspectos más importantes que se deben considerar al decidir qué sistema se debe implementar en el restaurante, son:

- Que el sistema no se convierta en “una camisa de fuerza” que va a generar más presión sino al contrario, que debe dar mayor libertad y confianza en el negocio.
- Que el acceso al sistema no sea tan complejo que genere dependencia del personal que lo maneje, sino que sea muy amigable y fácil de programar.
- Que la jerarquización de los accesos a pantallas y a funciones no sea limitado, por el contrario, que se pueda jerarquizar el acceso a cada nivel de venta e información.
- Que el gasto en tiempo y costo de la capacitación que se requiere para la implantación del sistema no sea tan alta por lo complejo del sistema, sino que sea muy sencilla, lógica y amigable.
- Que los equipos que requiere el sistema no sean desechables, sino que sean equipos resistentes y robustos.
- Que el sistema no sea tan especializado que nadie pueda hacer los cambios simples del día a día, sino tan sencillo que evolucione adaptándose justamente al negocio.
- Que los reportes que genera el sistema contengan sólo la información que se requiere, pero que no sean tan complejos de analizar, que dificulten la toma de decisiones. Por el contrario, que los reportes se diseñen a la medida para cada usuario de la información.
- Que la Asistencia Técnica no sea obligatoria y se convierta en un costo mensual que afecte la rentabilidad del negocio, sino que sea optativa.
- Que no requiera un sistema adicional que controle reservaciones, facturación electrónica, inventarios y punto de venta, sino que esté integrado todo en una sola solución tecnológica.

Lo cierto es que no se quiere invertir en el mejor sistema para controlar el negocio porque no hay dinero, pero se está tirando mucho dinero por que no se tiene control del negocio.