

SOCIALES



JUNTA DE
CONSEJO
DIRECTIVO

SOCIALES



CELEBRAN RESTAURAN-
TEROS CLAUSURA DE LA
QUINCENA DEL COMENSAL

CERVEZA



NEGRA MODELO EN LATA,
LA NUEVA APUESTA DE
GRUPO MODELO

JURÍDICO



ALERTA SAT A LOS
CONTRIBUYENTES SOBRE
CORREOS APÓCRIFOS

NO OLVIDES ATRASAR
1 HORA TU RELOJ



25.10.15
HORARIO DE INVIERNO

PAÍS



RECORTE DE IEPS
A BEBIDAS, CON POCOS
BENEFICIOS

CIUDAD



INICIARÁ MASARYK
2016 EN OBRA

GASTRONOMÍA



PAN DE MUERTO
¿CON CERVEZA?

RESTAURANTES



MES ROSA EN
MARCHÉ DUMAS



Anuncia tu **Restaurante**
y crece tu negocio



**mercado
libre**
Clasificados

PUBLÍCALO AQUÍ



TEXTO
JUAN CARLOS CUÉLLAR

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO



El pasado martes 20 de octubre se llevó a cabo la Junta Mensual de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes, en el restaurante El Bajío Polanco.

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, informó que la participación de la Quincena del Comensal se incrementó en un 260% este año, y agradeció la participación de los restaurantes que se sumaron a esta iniciativa. Invitó a los miembros del Consejo a la presentación del Consorcio del Chorizo Español que estarán de visita en México.





El Lic. Moisés Krongold de la empresa SavEnergy4ever, presentó el sistema de Termotecnología Bosch, una solución de eficiencia energética para agua caliente. Y finalmente, se dio la bienvenida a los nuevos socios a la AMR, Gabriela Villanueva y el Ing. Armando Lozano del restaurante Olives.

Al término de la junta, los miembros del Consejo Directivo e invitados especiales degustaron del exquisito Menú que ofreció nuestro anfitrión El Bajío. El Menú acompañado por

el maridaje de Vernazza, consistió en: Tostaditas de pata, pato y cebiche verde; Sopa Xonequi; Enchiladas de mole Xico rellenas de picadillo de pollo; y el postre, Arroz con leche, camote con piña y natilla de vainilla.

Además, como en cada Junta de Consejo contamos con la participación de los Socios Estratégicos: Banorte-IXE, Grupo Modelo, Coca Cola, Unilever Food Solutions y William Grant.

INICIO

CELEBRAN RESTAURANTEROS *CLAUSURA DE LA* **QUINCENA DEL COMENSAL**



A todos los que nos gusta comer sabemos que la Ciudad de México es el destino que reúne la más amplia variedad de restaurantes de todo el país, muchos de ellos premiados a nivel internacional. A fin de que todos tuviéramos la posibilidad de disfrutarlos, la Asociación Mexicana de Restaurantes realizó la **Quincena del Comensal** del 1 al 15 de octubre. Cientos de restaurantes de todas las zonas y gastronomías se unieron para brindar a sus comensales la posibilidad de disfrutar de un menú especial, a un precio irrepetible.





Para celebrar el que hayan participado, la AMR con sus Socios Estratégicos ofrecieron un cóctel de agradecimiento a los participantes en la terraza del restaurante *Rustic Kitchen* Condesa, el pasado miércoles 21 de octubre. Un gran número de restauranteros se reunió y pudieron deleitarse con las creaciones del Chef Phillip Davie, elaboradas con productos de *Unilever Food Solutions*.



SOCIALES



AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

Por otro lado, *Grupo Modelo* presentó en exclusiva su nuevo Draft de *Stella Artois* que fue un éxito. *William Grant & Sons*, fueron los anfitriones de cocteles con ginebra Hendrick's, whiskey Glenfiddich y tequila Milagro con mezcladores de productos *Coca Cola*.



Se hizo mención de todos los patrocinadores que estuvieron involucrados para hacer posible esta exitosa iniciativa, que año con año de la mano con el *Fondo Mixto de Promoción Turística del Distrito Federal*, ofrece la AMR al sector restaurantero.



QUINCENA DEL COMENSAL

Ciudad de México



William Grant & Sons



INICIO



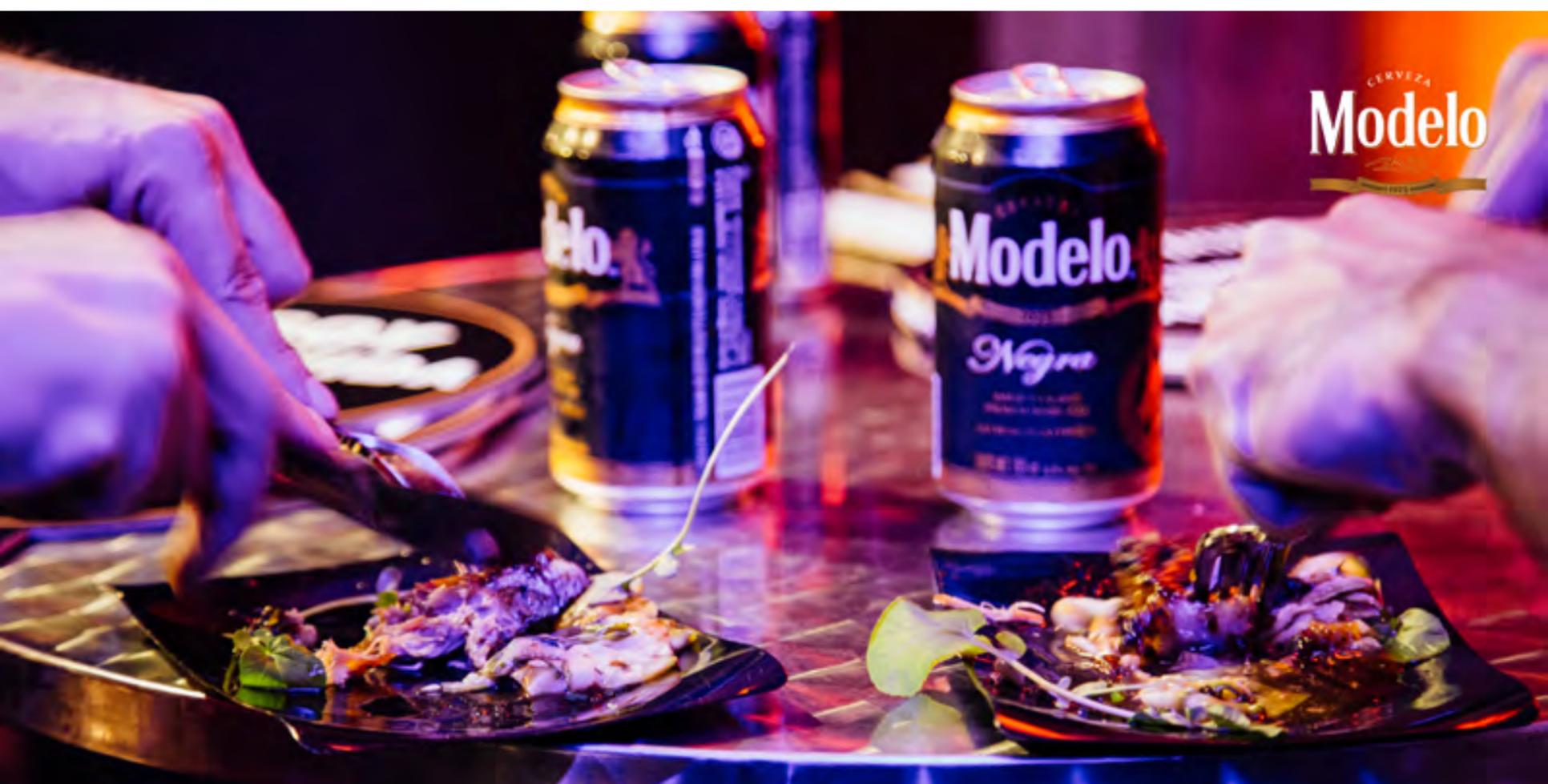


NEGRA MODELO EN LATA *LA NUEVA APUESTA DE* GRUPO MODELO



Cerveza Modelo, la 4^ª marca mexicana más valiosa, de acuerdo con BrandZ™, presentó la nueva imagen de sus cervezas. Negra Modelo, mejor conocida como “La crema de la cerveza”, se venderá por primera vez en lata, la cual es una cerveza tipo Múnich que ofrece un sabor equilibrado y un delicado aroma a malta oscura, caramelo y lúpulo.





Negra Modelo se introdujo en México en 1930 como la cerveza oscura que llevaba el nombre Modelo, para comenzar su gran tradición. Hoy ocupa el primer lugar en ventas entre cervezas oscuras en México.

Con este nuevo formato, su estilo más llamativo y moderno, la marca espera ampliar su alcance a todos los rincones del país, ofreciendo un portafolio Premium más completo para satisfacer todos los gustos y paladares, ya que Negra Modelo es preferida por su excelente capacidad de maridaje con el gusto gastronómico mexicano.

“Estamos muy emocionados de poder dar a conocer nuestra nueva lata de Negra Modelo, con la cual lograremos una presencia aún más fuerte en toda la República”, comentó Alejandro Campos, Director de Marcas Premium de Grupo Modelo, quien añadió, “desde los orígenes de Negra Modelo, la marca se ha ganado la preferencia de nuestros consumidores como “la crema de la cerveza”.

Modelo Especial fue la primera marca elaborada y producida por Grupo Modelo, en 1925, año de fundación de la empresa. Modelo Especial, es una marca Premium líder entre las cervezas en lata en México.

Alejandro Campos agregó, *“esta renovada presentación de Modelo Especial y Negra Modelo estará acompañada de una intensa campaña publicitaria, arraigada en la personalidad de la marca y de sus consumidores”.* Iniciativas de radio, prensa, digital y exteriores forman parte de esta campaña de Modelo, la cual incluirá una serie de actividades con los consumidores.

La nueva presentación en lata de Negra Modelo seguirá impulsado a la Familia Modelo que incluye, dentro de su portafolio, a Modelo Especial y a Modelo Ámbar. Cerveza Modelo es una de las marcas más valiosas del país, la cual, de acuerdo con el estudio **Top 30 Marcas Más Valiosas de México 2015**, desarrollado por Millward Brown, creció 4% en el 2014 y representa un valor de mercado de \$3,604 millones de dólares.

INFORMACIÓN

Facebook: CervezaModeloEspecial - **Twitter:** @CervezaModeloMX
Canal de Youtube: ModeloEspecialTV - **Instagram:** @CervezaModeloMX

INICIO



Comunicado de prensa 113/2015

México, D.F., 21 de octubre de 2015

Alerta el SAT a los contribuyentes sobre correos apócrifos

- *El único medio de comunicación con el contribuyente, reiteran, es el Buzón Tributario, al que se ingresa con RFC y Contraseña o Firma Electrónica.*

El Servicio de Administración Tributaria (SAT) alerta a los contribuyentes a permanecer atentos y hacer caso omiso de correos apócrifos en los que se les alerta sobre supuestas irregularidades fiscales y se les solicita llenar formularios, o bien se les pide descargar un archivo que suele contener virus.

A través de este medio, se busca engañar a los contribuyentes para conseguir sus datos personales, ya que el SAT no distribuye software, no solicita ejecutar o guardar un archivo ni requiere información personal, claves o contraseñas por correo electrónico, de manera que si se recibe algún mensaje de este tipo, se recomienda no descargar ningún programa ni enviar información.

Asimismo, el SAT reitera que la forma segura de intercambio de información entre la autoridad fiscal y el contribuyente es el Buzón Tributario, una herramienta que permite enviar y recibir documentos digitales de forma ágil, oportuna, confiable, sencilla, cómoda y segura.

Para usarlo sólo se necesita contar con RFC y Contraseña o Firma Electrónica; también es importante registrar un correo electrónico en el que se recibirán los mensajes para notificar que hay información en el buzón.

Además, por este medio se puede recibir documentos de varias autoridades, como la Comisión Nacional del Agua, el Instituto Mexicano del Seguro Social, el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores o de las entidades federativas, entre otras.

--0--

Administración Central de Comunicación Institucional | Av. Hidalgo núm. 77, módulo 1, planta baja, col. Guerrero, c.p. 06300, del. Cuauhtémoc, México, D. F. | Tel. INFOSAT: 01 800 46 36 728 | sat.gob.mx | youtube.com/satmx | twitter.com/satmx | facebook.com/satmexico

INICIO

 FUENTE
 EL FINANCIERO



RECORTE DE IEPS A BEBIDAS, CON POCOS BENEFICIOS

Sólo un portafolio pequeño de refrescos se verán beneficiados con la reducción del IEPS a bebidas endulzadas que ya fue aprobada por la Cámara de Diputados y está pendiente por la de Senadores, entre ellos la *Coca-Cola Life*.

La iniciativa de ley para reducir en 50 por ciento el **impuesto a las bebidas endulzadas** que contengan hasta 5 gramos de azúcares añadidos por cada 100 mililitros, beneficiará a un portafolio pequeño de productos.

Algunas de estas bebidas son fabricadas por empresas como **Danone, Nestlé y del sistema Coca-Cola**.

Una revisión realizada por EL FINANCIERO entre 15 productos revela que 6 bebidas que se verán beneficiadas al cumplir con esta condición son: Coca-Cola Life de 600 ml, con 4.5 gramos de azúcar por cada 100 ml; Bonafont Jamaica (de Danone) de un litro, con 4.7 gramos, y Bonafont Naranja también de un litro, con 4.4 gramos.

De igual manera, en el nuevo impuesto, que ya fue aprobado por la Cámara de Diputados y que está pendiente de pasar por el Senado, entran productos infanti-

les como Bonafont Kids con jugo de manzana de 300 ml, con 4.6 gramos por cada 100 ml; Ciel mini sabor manzana (Coca-Cola) de 300 ml, con 4.5 gramos; y Nestlé agüitas de uva de 300 ml, con 2.4 gramos.

El **portafolio de Coca-Cola** está conformado en México por aproximadamente 116 marcas y extensiones de línea de bebidas; mientras que **Grupo Danone** cuenta con una cartera total de alrededor de 77 productos lácteos, tres de nutrición médica, 85 variedades de agua y 21 de nutrición para bebés.

En tanto, **Nestlé** tiene más de 80 marcas y una gama de mil 600 productos en 12 categorías. Según analistas, el IEPS a las bebidas endulzadas es un anuncio positivo para la industria, debido a que con ello se reduce la posibilidad de aumentar el gravamen a dos pesos por litro, además de que es un incentivo para desplazar un mayor volumen de ventas.

Sin embargo, no todos los refrescos y bebidas reducirán la cuota, debido a que rebasan el gramaje de azúcar. El actual **impuesto a las bebidas saborizadas**, que entró en vigor en 2014, es de un peso por litro, mientras que la Miscelánea Fiscal 2016 establece la reducción del 50 por ciento para aquellas que contengan hasta 5 gramos de azúcares añadidos por cada 100 mililitros.

Luis Manuel Encarnación, director de Fundación Midete, explicó que las bebidas que contienen hasta 5 gramos de azúcares añadidas o calóricas (jarabe de maíz de alta fructosa, azúcar de caña, entre otros) por cada 100 mililitros se les reduce el impuesto 50 por ciento, mientras que a aquellas bebidas que rebasen dicho gramaje de azúcar conservan el impuesto de un peso por litro. A las bebidas que sólo contienen azúcares no calóricos (aspartame y acesulfame) no se les aplica el impuesto.

INICIO

FUENTE
REFORMA

INICIARÁ MASARYK 2016 EN OBRA



Dhyana Quintanar, titular de la Autoridad del Espacio Público (AEP), informó que las labores electromecánicas se realizarán en coordinación con la Comisión Federal de Electricidad (CFE).

La funcionaria explicó que, actualmente, la CFE instala los transformadores para el sistema eléctrico subterráneo. Estos trabajos se estima que concluyan en diciembre, para luego dar paso a las pruebas respectivas. Una vez que CFE valide la conexión, se proseguirá con el retiro de los postes y cableado aéreo en esta arteria.

“Están en proceso de instalación los transformadores durante este semestre, posterior a esto corren a cargo de la CFE todas las pruebas electromecánicas para que funcionen óptimamente estos circuitos ya que la CFE pueda

garantizar que no hay ningún problema de la conexión eléctrica de estos transformadores subterráneos se hace el switch inmediato en donde ya podemos abastecer a la zona”.

“Y ya podemos comenzar el retiro de los postes y cableado, asegurando que donde hoy existen estos postes se tendrá el acabado con el granito para que no sea perceptible el lugar donde fue empotrado este poste”, dijo.

Quintanar afirmó que el presupuesto de 480 millones de pesos continúa en el proyecto y que actualmente también se realizan trabajos para cambio de algunos bolardos, iluminación artística e instalación de protecciones metálicas para las bases del arbolado.

INICIO

PAN DE MUERTO

¿CON CERVEZA?



Nada malo se puede decir de un pan de muerto acompañado de un vaso de leche o un tradicional chocolate caliente. Pero si quieres innovar y hacer un maridaje diferente debes saber que hay estilos de cerveza que pueden combinar perfecto con el sabor de tu pan.

Lo recomendable para maridarlo es una stout. Este estilo tiene mucho cuerpo y presenta tostados tan intensos que percibirás aromas y sabores de café y chocolate, así que te imaginarás lo bien que puede llevarse con el pan dulce. También puede funcionar una porter, que es similar a la Stout pero un poco más ligera.

Aunque no sólo se trata de tener una bebida que combine perfecto con tu pan, en este Día de Muertos también deberías intentar hacer el tradicional pan de muerto con cerveza!

Carlos Roure, la mente detrás de la panadería Sucre i Cacao, dice que la cerveza puede sustituir toda la leche y parte de los huevos de una receta normal de pan de muerto.

La cerveza cambiará el proceso de elaboración del pan, pero también la consistencia, el color y el sabor. Lo recomendable es usar una cerveza de tostados ligeros y con inclinación hacia los cereales para acentuar esos aromas y sabores en el pan.



..¿Quieres intentarlo?

Fernando Torres, panadero del restaurante *Masa Madre*, nos comparte la receta.

Para 4 panes de 500 gr. aprox., necesitas:

En el prefermento:

- 250 gr. de harina blanca
- 10 gr. de levadura fresca
- 150 ml. de cerveza
- 5 gr. de esencia de azahar

Para la masa:

- 1 kg. de harina blanca
- 15 gr. de levadura fresca
- 400 gr. de huevo
- 200 gr. de yema de huevo
- 20 gr. de sal

Otros:

- 300 gr. de azúcar
- 200 ml. de leche
- 360 gr. de mantequilla
- 5 gr. de ralladura de naranja
- 5 gr. de anís estrella molido

Procedimiento:

Primero debes realizar el prefermento con 24 horas de anticipación. Colocas todos los ingredientes en un recipiente, mezclas hasta incorporar. Tapas y lo dejas reposar en un lugar fresco.

Ya que esté listo, tras el reposo, en un recipiente colocas harina, levadura, huevo, yema de huevo, sal, azúcar y el prefermento. Debes amasar e ir incorporando la leche poco a poco, hasta obtener una masa. De igual modo añade poco a poco la mantequilla (a temperatura ambiente).

Vuelve a amasar hasta obtener una masa lisa y uniforme y agrega la ralladura de naranja y el anís molido. Posteriormente deja fermentar la masa por una hora a temperatura ambiente hasta que doble su volumen. Después de ese tiempo 'poncha' la masa, que es amasarla un poco para sacar el aire acumulado.

Corta la masa en porciones de 500 gramos, aproximadamente, y forma un bollo. No olvides colocarle arriba los "huesitos". Deja reposar por otros 45 minutos.

Para finalizar, barniza con huevo y hornea a 200 grados por 30 minutos. Derrite un poco de mantequilla para que al salir del horno puedas barnizarlos con ésta. Lo último, espolvorea con un poco de azúcar. ¡Y listo! Tenemos un pan de muerto hecho con cerveza.



INICIO

TEXTO

@SapoQuiroz

INFORMACIÓN

FB / T: MarcheDumas

Instagram: Marche.Dumas

MES ROSA EN MARCHÉ DUMAS



Octubre es el mes dedicado para sensibilizar a la sociedad sobre el cáncer de mama, también conocido como el mes rosa, diversos negocios y centros de consumo lanzan campañas o productos especiales donde el estandarte es dicho color.



El *mercado gourmet Marché Dumas*, ubicado en el corazón de Polanco tiene para los que apoyan año con año a esta causa la etiqueta especial **DULCE PATRIA**, el vino blanco derivado de una cosecha tardía que va más allá del punto de madurez, que se podrá encontrar en el local de Envinarte y que hasta el día 31 se tendrá un 20% de descuento en su compra.

Notas que en nariz y boca dejan aromas a piña en almíbar, dulce de camote y flores de

manzanilla, maridarán perfecto con postres como de la panadería La Bohème o los quesos maduros de Le Fromager by sabor y carácter.

Así como Festen que cuenta con una selecta edición de favores y cupcakes alusivos a esta fecha.

Todo esto se puede encontrar en un solo lugar. *Marché Dumas, Alejandro Dumas 125. Polanco*

INICIO