



SOCIALES

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO



EVENTOS

EXPO ANTAD & ALIMENTARIA MÉXICO 2017



JURÍDICO

SAT INICIA REVISIONES EN MATERIA DE LAVADO DE DINERO



LA EUROPEA

POR EXPERIENCIA DESDE 1953

4º FESTIVAL *Los grandes Vinos del Duero*

Del 1 al 31 de marzo

ESPAÑA - PORTUGAL

CAPACITACIÓN

CONTROL PRESUPUESTAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



GASTRONOMÍA

URIEL VIVEROS, COCINERO DEL AÑO 2017



CAPACITACIÓN

TÉCNICAS PARA DESARROLLAR A TU PERSONAL



RESTAURANTES

ZÉFIRO CELEBRA SU OCTAVO ANIVERSARIO CON UNA CENA INSPIRADA EN LA ÓPERA DEL SIGLO XIX



RESTAURANTES

TGI FRIDAYS PATIO SANTA FE FESTEJA SU 3ER ANIVERSARIO



APARTA LA FECHA MARZO 29, 2017

JORNADAS SUSTENTABLES

ufs.com

Unilever Food Solutions

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO



El pasado martes 14 de marzo se llevó a cabo la Junta Mensual del Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes, teniendo como sede Experiencia Gourmet de Liverpool Insurgentes.

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, hizo énfasis en la labor de afiliación para llegar a más restaurantes del gremio. Compartió la invitación por

parte de la Delegación Cuauhtémoc para el control de la recolección de basura. Agradeció la invitación a la AMR a la pasada Expo ANTAD & Alimentaria 2017 en Guadalajara. Y finalmente, propuso a los asistentes la presentación de la conferencia "La Corrupción como Efecto de la Tramitología en la Industria Restaurantera".

SOCIALES

La Lic. Gabriela Gómez, Asesora en Temas Ambientales AMR, compartió su experiencia en el Taller Trilateral sobre Desperdicio de Alimentos en Toronto, Canadá. En dicho evento, se presentaron las actividades que la Asociación realiza en temas de Cero Desperdicios en tres rubros: Aliados Estratégicos (Unilever Food Solutions), Restaurantes

(se ejemplificó el caso de desarrollo sustentable de Toks) y Vinculación Académica (Universidad del Claustro de Sor Juana, Superior de Gastronomía, CESSA, entre otras).

El Dr. Javier Salas, V.P. Estadística y Asuntos Económicos AMR, presentó un panorama general sobre la inflación en el primer trimestre en México.

Por otra parte, Angélica Zárate, Coordinadora del Comité de Jóvenes Empresarios, presentó el proyecto con las propuestas y actividades que desarrollarán durante este ejercicio.

El Lic. Jaime Navarrete de la empresa Enture, presentó soluciones para un mejor enfoque sistémico del restaurante.



SOCIALES



Para finalizar, los miembros del Consejo Directivo e invitados especiales, disfrutaron del exquisito Menú ofrecido por nuestro anfitrión Juan Luis Berbrugha de Experiencia Gourmet Liverpool, que consistió en: Mini chapata con cabezada, Crema de chile güero con

espuma de cuitlacoche, Salsicón de venado, Medallón de lenguado en mole amarillo, Pechuga de pollo con mole negro y para cerrar, Crème brûlée de zapote. El maridaje (Flor de Vetus Verdejo y Pruno) estuvo a cargo de La Europea.

Además, como en cada Junta de Consejo contamos con la participación de nuestros Socios Estratégicos: Banorte, Grupo Modelo, Coca Cola, Unilever Food Solutions y Vernazza.

Fuente: ANTAD



Exp
ANTAD &
Alimentaria
MÉXICO 2017

La Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales, ANTAD y Alimentaria Exhibitions, compañía de Fira de Barcelona, en una estrategia conjunta muestran en 55 mil metros cuadrados una oferta internacional de productos y servicios para el sector detallista y para la industria alimentaria, propiciando no sólo la posibilidad de concretar grandes negocios, sino también de satisfacer las necesidades de un consumidor más racional y planificado.

Del 7 al 9 de marzo, 2,200 expositores de 32 países, distribuidos en 1,800 stands tuvieron la oportunidad de mostrar sus productos y servicios a 45 mil visitantes. Esta plataforma internacional de negocios generó 13,500 millones de pesos en ventas durante los tres días de este magno evento.

Este año, **Expo ANTAD & Alimentaria México** dieron la bienvenida como **país invitado** a **China**, que participa en el Piso de Exposición con 120 empresas interesadas en el mercado mexicano.

NOVEDADES

Este año, Expo ANTAD & Alimen-

taria México presentó cambios, además de modificar los días del evento y ampliación de horario, el Piso de Exposición estuvo segmentado en 7 Pabellones: 1) Alimentos y Bebidas Nacionales, 2) Alimentos y Bebidas Internacionales, 3) Mercancías Generales, 4) Mobiliario y Equipamiento, 5) Higiene, Salud y Cuidado Personal 6) Transporte 7) Tecnología.

Entre las novedades en el Piso de Exposición se encontró **Food Connections**, en donde se mostraron las tendencias gastronómicas y culinarias impartidas por expertos en: **Tasting & Pairing**, en donde hubo catas y maridajes; **Cooking**

Experiences, es una demostración gastronómica y culinaria, además de **Drink Show**, que evidenció la mezcla perfecta en coctelería.

El **Media Snapshot**, fue un espacio designado a los medios de comunicación, contó con un foro en donde se pronunciaron conferencias relacionadas con: Marketing, Publicidad y Redes Sociales.

Por primera vez, en Expo ANTAD & Alimentaria México, se midió la **Huella de Carbono**, con ello, se conformó un escenario base para conocer el potencial de ahorros de recursos y energía en el evento.

EVENTOS



FORTALEZA DEL EVENTO

Expo ANTAD & Alimentaria México le apuesta al cambio, por ello, se ha consolidado como un evento internacional, cada año participan compradores nacionales e internacionales que buscan satisfacer necesidades tanto de la cadena de abasto del sector detallista como de la industria alimentaria.

Los participantes de este magno evento, identifican nuevas alternativas que les permiten ampliar su visión empresarial: además de los Pabellones mencionados encuentran Soluciones Tecnológicas, Programa de Conferencias, Seminarios Especializados, Nuevos Productos, Eventos Deportivos y Actividades Sociales.

Cabe hacer mención, que como cada año, en este Foro

de Negocios internacional se presentó el **Pabellón de Productos Agroalimentarios**, organizado por categorías en un contexto de identidad nacional apoyado por **SAGARPA**, 118 empresas de diferentes entidades del país traen propuestas de la industria alimentaria, provenientes del campo mexicano; productos gourmet; orgánicos y del mar. En este espacio también se encontró a Asociación Nacional de Empresas con **Sello TIF**, consolidado como garantía de calidad sanitaria, que abre a los productores pecuarios, mercados de exportación y ofrece a los consumidores la seguridad de llevar a su mesa alimentos sanos y de calidad.

Micro y pequeñas empresas estuvieron presentes en Expo ANTAD & Alimentaria México apoyadas por el Instituto Nacional del Emprendedor, **INADEM**.

PROMÉXICO: consciente de la importancia que tiene la internacionalización de las empresas mexicanas, se sumó a este modelo, promoviendo los encuentros de negocios en Expo ANTAD & Alimentaria México, para fortalecer la participación de empresas nacionales en mercados internacionales.

Este magno evento es una plataforma de lanzamiento, por ello, destinó un espacio especial para mostrar las Novedades del Mercado, en las vitrinas de **Nuevos Productos e Ideas**, se exhibieron 660 Nuevos Productos.

ANTAD.BIZ, la red social empresarial del comercio detallista ha evolucionado a **Conexión Retail**, cuyo objetivo fue poner en contacto al productor con las cadenas Asociadas a la ANTAD.

EVENTOS



CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA

Con el Programa de Conferencias impartido por ponentes Nacionales e Internacionales se capacitaron aproximadamente 4 mil participantes, esta instrucción incluyó Seminarios Especializados. En esta ocasión las pláticas se impartieron en cuatro foros diferentes:

Salón de Eventos Especiales, se ofrecieron 21 temas entre los que se encontraron: Realidades del Omnicanal en el Retail; Comportamiento del Consumidor Mexicano en Época de Crisis; Las Nuevas Reglas del Retail, una Industria en el Filo de la Disrupción, entre otras.

Foro de Productos Frescos, aquí se impartieron 8 conferencias con temas de perecederos: El Código de Barras en Frutas y Verduras; Tendencias

de los Consumidores en Estados Unidos y su Impacto en el Sector de Frutas y Verduras Frescas; Certificaciones en el Sector Agroalimentario Acciones y Programas de Capacitación.

En el **Media SnapShot,** se pronunciaron 11 conferencias para PYMES, entre los temas a tratar se encontraron: Tendencias de Consumo, Importaciones y Marketing.

Retail Tech, se impartieron 9 pláticas enfocadas a tecnología tales como: La Transformación Digital del Retail; Pagos Móviles Beneficios y Retos para el Retail y otras más.

Para seguir con la línea de los recursos técnico, los Asociados de ANTAD invirtieron en el 2016, alrededor de 235 millones de dólares en sistemas y tecnolo-

gía, por lo anterior, en **Retail Tech 2027,** diversas empresas mostraron las innovaciones tecnológicas para el comercio detallista con una proyección a futuro.

NETWORKING CON CAUSA

En Expo ANTAD & Alimentaria México 2017, el Networking fue con responsabilidad social, un porcentaje de las inscripciones de los torneos de Golf y Tenis se entregaron a UN KILO DE AYUDA, con la finalidad de contribuir a erradicar la desnutrición en México.

ÚNICO EN EL MUNDO

19 cadenas Asociadas a la ANTAD trasladaron sus oficinas de compra al piso de negocios, desde ahí compradores de estas cadenas atendieron durante tres días a expositores y visitantes.

INICIO



Comunicado de prensa 027/2017

Ciudad de México, 10 de marzo de 2017.

El SAT inicia revisiones en materia de lavado de dinero

- *La confianza ciudadana que ya tienen las organizaciones no gubernamentales se fortalece con estas verificaciones.*
- *En virtud de una evaluación que realizó el GAFI a las organizaciones no gubernamentales se les considera un sector vulnerable.*

El Servicio de Administración Tributaria (SAT), con el propósito de evitar que las organizaciones no gubernamentales sean utilizadas indebidamente en actividades de lavado de dinero y tengan elementos que les permita mantener la confianza ciudadana, inició un programa de revisiones, en el marco de la evaluación del Grupo de Acción Financiera sobre Blanqueo de Capitales y Financiamiento al Terrorismo (GAFI).

En la evaluación, el GAFI identificó que algunas organizaciones no gubernamentales (organizaciones sin fines de lucro) son un sector vulnerable, pues tomando en cuenta que disfrutan de la confianza del público, tienen acceso a considerables fuentes de fondos y con frecuencia tienen una presencia global que ofrece un marco para operaciones y transacciones nacionales e internacionales.

En virtud de ello, el SAT inició un programa de revisiones a las asociaciones civiles para asegurar que esas organizaciones no sean utilizadas indebidamente por organizaciones criminales, fortaleciendo así la confianza ciudadana en las instituciones.

Otras de las actividades que realiza el SAT para vigilar el cumplimiento en materia de actividades vulnerables, es la actualización del padrón de quienes están obligados a presentar Avisos y está facultado para vigilar que estos se presenten en los plazos y términos establecidos, requerir dicha presentación cuando detecta omisiones y para aplicar sanciones por incumplimiento a dichas obligaciones.





Supervisar estas actividades permite combatir el financiamiento que alimenta el crimen organizado, tales como el narcotráfico, el robo, el secuestro, la extorsión y la obtención de recursos económicos que son utilizados como sustento de nuevas actividades ilícitas más organizadas.

Para el SAT es primordial la supervisión de las actividades relacionadas con las personas que realizan actividades vulnerables en términos de lo que dispone la Ley Federal para la Prevención e Identificación de Operaciones con Recursos de Procedencia Ilícita conocida como Ley Antilavado.

El SAT continuará ejerciendo sus facultades a fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones previstas para quienes realizan actividades vulnerables, con el objeto de realizar una asignación eficiente de los recursos dedicados a la prevención y combate al lavado de dinero.

--0--

CAPACITACIÓN

PRÓXIMO CURSO | CONTROL PRESUPUESTAL
DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



OBJETIVO

Que los participantes puedan contar con las herramientas necesarias para crear un sistema de control administrativo dentro de su restaurante... **Lo importante es la unidad no el costo, ¿Costo o rentabilidad?**

TEMARIO

- Cómo hacer un presupuesto.
- Cómo controlar el gasto de mi restaurante.
- Receta estándar con rendimientos.
- Control de unidades / Control de 80*20.
- Definición de gasto fijo y variable.
- Control de nómina e incidencias.
- Presupuesto de venta por unidades determinando la rentabilidad
- ¿Costo o rentabilidad?

DIRIGIDO A

Gerentes de Restaurante, Chefs, Administradores y Propietarios.

FECHA

Martes 28 y Miércoles 29
de Marzo

HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

LUGAR

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

COSTO

\$2,000 + IVA
Socios: \$1,500 + IVA

PONENTE

Lic. Manuel Fernández Casanova.

INFORMES

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

INICIO

Fuente: ANTAD

Uriel Viveros



Tras superar a siete finalistas, Uriel Viveros, chef ejecutivo de Cantina La Félix en Monterrey, Nuevo León, ganó el concurso Cocinero del Año 2017, celebrado los días 7 y 8 de marzo en Expo Antad & Alimentaria en Guadalajara, Jalisco.

COCINERO DEL AÑO 2017

El cocinero elaboró un menú formado por un ceviche verde de almeja chocolate y una tostada de arroz Morelos con jamón serrano, requesón y vinagreta de chile piquín como botanas; una tetela oaxaqueña rellena de hongos con pulpo y salsa martajada como entrada; una costilla de res con los sabores del asado como plato fuerte y un cheesecake de hoja santa y merengue de coco como postre.

La elección del Cocinero del Año estuvo a cargo de un jurado integrado por los chefs Áquiles Chávez, Alexis Bostelmann, Jonathan Gómez Luna,

Cecilia Núñez, Javier Aranda, Fernando Martínez Zavala, Nico Mejía, Bernabé Soto, Álvaro Gómez y Grisel Téllez.

El segundo lugar de la justa fue para Jorge Boneta, chef corporativo en el Metropolitan Center en Nuevo León, y el tercer lugar se lo llevó Diego Niño, chef de Nexo Wine Bistrot en la Ciudad de México.

Con el propósito de promover la gastronomía mexicana y apoyar el turismo culinario se realiza el concurso Cocinero del Año México desde el 2008.

La competencia es un aparador para mostrar a aquellos talentos que no han tenido la oportunidad de expresar sus creaciones al mundo gastronómico por falta de exposición o recursos económicos.

En cada edición, el certamen realiza semifinales en diferentes puntos del País con la intención de obtener una muestra representativa de profesionales de la gastronomía. Los seleccionados compiten en una justa final para hacerse con el título y conseguir una oportunidad para montar su propio restaurante.

INICIO

CAPACITACIÓN

PRÓXIMO CURSO | TÉCNICAS PARA DESARROLLAR A TU PERSONAL



<p>OBJETIVO</p>	<p>El participante adquirirá herramientas para identificar el talento y establecer acciones para su desarrollo.</p>		
<p>TEMARIO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Concepto de DESARROLLO PROFESIONAL. - ¿Por qué la gente no se DESARROLLA? - ¿Cómo identificar al personal que puede desarrollarse? - El Plan de Carrera. - La Evaluación del Personal. - El seguimiento al Personal en Desarrollo. - Planes de Aprendizaje. 		
<p>DIRIGIDO A</p>	<p>Gerentes de Restaurante, Supervisores de A&B y Propietarios.</p>		
<p>FECHA</p>	<p>Miércoles 22 de Marzo</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>\$1,500 + IVA Socios: \$1,000 + IVA</p>
<p>PONENTE</p>	<p>Lic. Antonio Piñón / Consultoría GO Business.</p>		
<p>INFORMES</p>	<p>Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911</p>		

INICIO

RESTAURANTES



PATIO SANTA FE FESTEJA SU 3ER ANIVERSARIO



Un aniversario siempre es importante, pero cuando se trata de un restaurante el festejo debe ser proporcional a su fama como es el caso de TGI FRIDAYS.

En esta ocasión FRIDAYS echó la casa por la ventana y brindó a sus invitados cocteles, la deliciosa comida que caracteriza al restaurante y por supuesto, muchísima diversión para festejar el 3er Aniversario de la sucursal.

Para tal festejo Fridays contó con la presencia del famoso

comentarista de deportes y Conductor de Protagonistas del mundial **Carlos Guerrero "El Warrior"** y la guapísima Conductora **Shanik Aspe**, quienes estuvieron felices de compartir con nuestros invitados.

Fridays Santa Fe ubicado en centro comercial Patio Santa Fe en Prolongación Paseo de la Reforma 400 nivel parque, ofrece a sus clientes un menú variado desde las ya típicas y famosas entradas de Fridays hasta platillos saludables. *"En Fridays nuestros clientes pueden encontrar de todo para*

pasar un momento inolvidable con los amigos, pareja, familia o con los compañeros de trabajo" mencionó Gilda Ballesteros, Gerente de Marketing de Fridays México.

La sucursal de Patio Santa Fe cuenta con más de 20 pantallas para que sea posible disfrutar de eventos deportivos, también, los fines de semana Fridays piensa en los niños, por lo que es posible encontrar un área especial para ellos para que los papás no tengan nada de que preocuparse y puedan pasar un momento inolvidable.



RESTAURANTES



La ambientación de Fridays Patio Santa Fe está basada en el nuevo modelo de restaurantes Fridays a nivel mundial con varias texturas en las paredes, muros con cuadros que cuentan la historia del restaurante, arte referente a la marca, espejos de diferentes dimensiones, mobiliarios de distintos estilos, booths para 6 a 8 personas, con el propósito de que nuestros visitantes encuentren un lugar armonioso de diferentes texturas, tamaños y colores.

“Tenemos una cocina abierta, en donde las personas pueden observar el manejo de los cocineros, como se montan los platos, incluso pueden ver como se cocinan las carnes en la parrilla; Fridays se caracte-

teriza por mantener una estricto régimen de calidad en sus productos y un servicio de excelencia”, señala Gilda Ballesteros.

Cabe destacar que Grupo Tovisa es una empresa 100% Mexicana, fundada por un grupo de empresarios Mexicanos con gran experiencia en el sector restaurantero y hotelero desde hace mas de 23 años, Actualmente este grupo le apuesta al desarrollo de México y está en proceso de expansión, con la futura apertura de 5 unidades mas en el área metropolitana, generando así mas de 500 empleos a mexicanos, han implementado una estrategia de consumo de proveedores nacionales, con el objetivo de apoyar a

las empresas y a la economía Mexicana.

“Es muy importante resaltar que en todas nuestras Unidades siempre se trabaja con los más altos estándares de seguridad y calidad, contando con auditorias y certificaciones por parte de la marca y terceros, así como la constante capacitación y entrenamiento de nuestros miembros del equipo” agregó Gilda Ballesteros. Vengan a disfrutar de nuestra deliciosa comida, a disfrutar de esta increíble sucursal y a vivir su ya famoso lema **“IN HERE ITS ALWAYS FRIDAYS”**.

Invitamos a consultar promociones y actividades en sus redes sociales **@fridaysmexico**

RESTAURANTES

EL RESTAURANTE ESCUELA



CELEBRA SU OCTAVO ANIVERSARIO

CON UNA CENA INSPIRADA EN LA ÓPERA DEL SIGLO XIX

Vestidos a la usanza del siglo XIX, más de 50 estudiantes de gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana darán la bienvenida a los comensales del **Restaurante Escuela Zéfiro**, en la celebración de su octavo año de vida.

La celebración se llevará a cabo los días viernes 24 y sábado 25 de marzo, a partir de las 19:00 horas, en su sede ubicada en San Jerónimo 24, entre las calles de Isabel la Católica y Bolívar, Centro Histórico de la Ciudad de México.

Sabor y aria es el título de la cena de aniversario. Constará de cuatro tiempos inspirados en las óperas *El Barbero de Sevilla*, de Gioachino Rossini; *Aida*, de Giuseppe Verdi; *Norma*, de Vincenzo Bellini, y *Carmen*, de Georges Bizet.

Uno de los objetivos es generar una experiencia única y memorable a través de una atmósfera que evoque a una casa de ópera europea del siglo XIX: se adaptará el espacio con candiles en todo el restaurante, cortinas rojas que aludirán a los telones de teatro de la época y detalles escultóricos que rendirán homenaje a algunas casas de ópera europeas. Participarán estudiantes de ópera del Conservatorio Nacional de Música.

El menú se imprimirá como si fuera un programa de la época y parte del personal del servicio fungirá como acomodadores de sala.

La idea original del evento fue de Rubén Vargas, alumno de la Licenciatura en Gastronomía. El trabajo que se realizó para vincular los platillos con

las óperas se logró gracias al trabajo en equipo del personal del Restaurante Escuela Zéfiro: Adrián Urbano, Gerente de Salón Comedor; Andrés Álvarez, Chef Pastelero; Juan Pablo Flores, Chef Ejecutivo; Diego López, Encargado de Calidad y Yazmín Rangel, Jefa de Atención a Clientes. El Restaurante Escuela Zéfiro atiende en promedio a 110 personas diariamente.

La Licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana fue una de las primeras que se impartieron en el país. De aquí han egresado 22 generaciones desde 1993 y sus estudiantes han obtenido premios y distinciones en México y en el extranjero.



RESTAURANTES



80 ANIVERSARIO

SABOR & ARIA

CENA INSPIRADA EN LA ÓPERA DEL SIGLO XIX
24 DE MARZO DE 2017 - 19:00 HRS
\$580 PESOS M/M CUPO LIMITADO

*Boletos a la venta en Zéfiro
Colegio de Gastronomía y en línea
5130 3385 zefiro@elclaustro.edu.mx
San Jerónimo 24 Centro Histórico 06080 CDMX*

UNIVERSIDAD DEL
CLAUSTRO DE SOR JUANA

elclaustro.edu.mx

Ilustración de Francesco Nonni (1885-1976) Título: Fonte meo, 1924

**RESTAURANTE ESCUELA
ZÉFIRO**

Su nombre está inspirado en la palabra de Sor Juana Inés de la Cruz, *Zéfiro* que quiere decir viento del oeste, origen de la primavera, aliento a la creatividad y al florecimiento. En 2009 abrió sus puertas y es operado por estudiantes de los últimos ciclos de la licenciatura.

Cuenta con el *Distintivo H* vigente, reconocimiento otorgado por las secretarías de Turismo y Salud, a establecimientos fijos de alimentos y bebidas por cumplir los estándares de la NMX-F-605-NORMEX-2015, norma voluntaria que promue-

ve las buenas prácticas de higiene y sanidad. También forma parte de la marca *Premium* de la Secretaría de Turismo Tesoros de México. La CANIRAC le otorgó el Premio al Mérito Empresarial Restaurantero 2012, en la categoría de Conceptos Tradicionales Mexicanos *María Aguirre de Arroyo*.

Aquí, los estudiantes del último año de la licenciatura en Gastronomía viven la experiencia de la operación cotidiana de un restaurante de especialidad. Este espacio se caracteriza por contar con distintas áreas que permiten a los gastrónomos involucrarse en la administración, investigación, preparación y servicio al clien-

te. Si bien los estudiantes están a cargo de la operación del restaurante, al frente de ellos está un grupo de profesionales con varios años de experiencia en el medio, quienes dirigen, supervisan y apoyan en las distintas actividades a los estudiantes.

Zéfiro ofrece al comensal una novedosa selección de platillos mexicanos contemporáneos elaborados con ingredientes y técnicas culinarias propias de la cocina mexicana. En cada platillo se conjugan sabores, aromas y texturas con extraordinarias presentaciones, sustentadas en las nuevas tendencias gastronómicas.