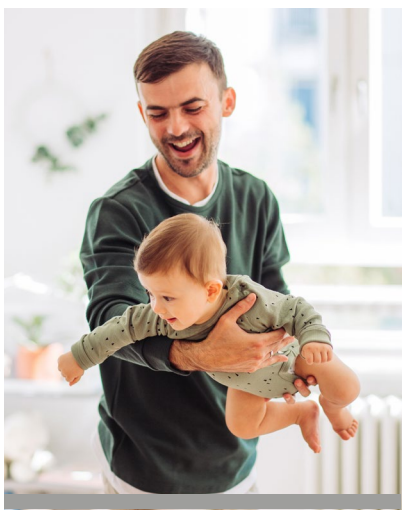
BOLETÍN SEMANAL

MARZO 15, 2024

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

DICARES Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.



Jurídico

TRES INICIATIVAS AVANZAN PARA SU APROBACIÓN EN EL CONGRESO DE LA UNIÓN

LEER MÁS

Industria

LA FUNDACIÓN MIGUEL ALEMÁN OTORGA EL PREMIO A LA EXCELENCIA TURÍSTICA A ARTURO ANAYA

LEER MÁS

Economía

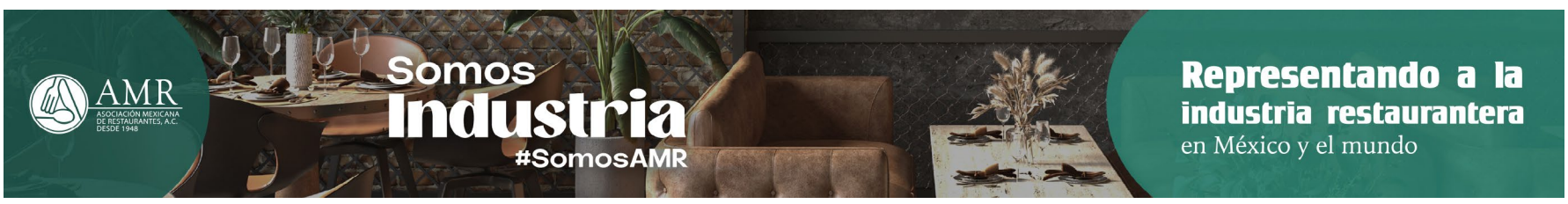
CONSUMO PRIVADO EN MÉXICO ANOTÓ CRECIMIENTO DE 4.7% EN FEBRERO

LEER MÁS

Capacitación

CURSO: DESARROLLO DE HABILIDADES DE LIDERAZGO

LEER MÁS



Eventos

DESCUBRE LA EXCELENCIA CULINARIA DE LAS CHEFS BEGOÑA RODRIGO Y OLGA CABRERA

LEER MÁS

Restaurantes

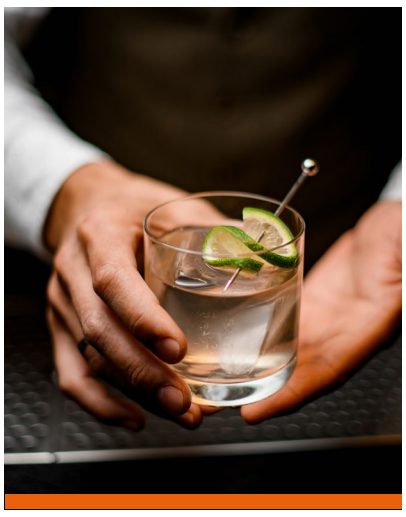
ZUICHO, EL RESTAURANTE CON ESTRELLA MICHELIN LLEGA A JAPÓN

LEER MÁS

Capital Humano

REGRESO A LA OFICINA: ¿POR QUÉ APOSTAR POR ESPACIOS MÁS ILUMINADOS Y ERGONÓMICOS?

LEER MÁS



Gastronomía

¿EN QUÉ SE DIFERENCIA EL VODKA DE OTROS LICORES CLAROS?

LEER MÁS

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Av. Insurgentes Sur 1079 Piso 6,
Col. Nochebuena, Benito Juárez, CDMX
Tel. 55 5250 1146

AVISO DE PRIVACIDAD
Juan Carlos Cuéllar
comunicacion@amr.org.mx

BOLETÍN
AMR-DICARES

Jurídico

Desde el 2020 existen diversas Iniciativas en la Cámara de Senadores y de Diputados del Congreso de la Unión que hasta la fecha no han sido aprobadas, siendo entre otras, las siguientes: El aguinaldo de 30 días, la reducción de la jornada laboral y la ampliación de los permisos de paternidad.

El presidente Andrés Manuel López Obrador pidió que las Reformas Laborales señaladas se discutan después de las elecciones de junio de 2024.

TRES INICIATIVAS QUE AVANZAN PARA SU APROBACIÓN EN EL CONGRESO DE LA UNIÓN, QUE SON AGUINALDO, REDUCCIÓN DE JORNADA LABORAL Y PERMISOS DE PATERNIDAD

I. Aguinaldo de 30 días. El Proyecto está dictaminado por la Comisión de Trabajo y Prevision Social del Senado, no así por la Comisión de Estudios Legislativos.

El argumento más importante a favor del proyecto, es reducir la brecha del aguinaldo que perciben los trabajadores de la Iniciativa Privada, y del Sector Público. Los primeros tienen 15 días anuales, y los segundos 40 días anuales de salario.

II. Reducción de la Jornada Laboral. Se trata de una Reforma Constitucional que se discute desde 2023 y está dictaminada por la Comisión de Puntos Constitucionales de la Cámara de Diputados, pero no se ha votado en el Pleno. El proyecto plantea reconocer dos días de descanso semanal por cada cinco de trabajo, es decir, el límite legal de la jornada semanal será de 40 horas.

La conclusión es avanzar con la Reforma, pero construyendo un régimen de transición que permita aminorar el impacto en los negocios y siguiendo la experiencia internacional.

La última postura para avanzar en esta Reforma es que será después del 15 de abril de 2024 cuando se discuta en el Pleno de la Cámara de Diputados, y todo parece indicar que será aprobada.

III. Permisos de Paternidad. Esta Reforma únicamente está pendiente de su aprobación en el Pleno del Senado para materializarse. Se modificaría la Ley Federal del Trabajo para ampliar de 5 a 20 días los Permisos de Paternidad remunerados, que aplicarán tanto para el nacimiento de los bebés, como para su adopción.

Se plantea que en caso de complicaciones de la madre o del bebé posteriores al parto, el Permiso podrá extenderse a 30 días.

Estas tres Iniciativas, tomando en cuenta los momentos que se viven en México, lo más probable es que en los próximos meses serán aprobadas.

FUENTE: Jurídico AMR

LA FUNDACIÓN MIGUEL ALEMÁN OTORGA EL PREMIO A LA EXCELENCIA TURÍSTICA A ARTURO ANAYA

Industria

La Fundación Miguel Alemán ha reconocido el arduo trabajo y la dedicación del M.B.A. Arturo Anaya, Rector del Colegio Superior de Gastronomía, otorgándole el XXXIII Premio a la Excelencia Turística.

Este merecido reconocimiento resalta su invaluable contribución al mundo de la gastronomía y el turismo. En esta ceremonia, la Chef Cinthya Martínez Becerril del restaurante "Conspiración de 1809" recibió una merecida Mención Honorífica.

Jorge Mijares Rincón Gallardo, presidente de la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) estuvo presente en el acto protocolario de Arturo Anaya, Consejero de la AMR, para reconocer su ardua labor y entrega por la industria.

¡Sigamos celebrando y apoyando el talento y la pasión por la gastronomía!

FUENTE: Superior de Gastronomía

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS sura · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

8 de cada 10 empleos son generados por las empresas.

Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación

Censo Económico 2019, INEGI

INICIO

Economía

CONSUMO PRIVADO EN MÉXICO ANOTÓ CRECIMIENTO DE 4.7% EN FEBRERO

Durante enero de este año el Indicador Oportuno del Consumo Privado (IOCP) mostró un crecimiento promedio de 4.3% en comparación interanual; mientras que para febrero se observó un alza de 4.7 por ciento.

El consumo de los hogares mexicanos habría empezado el 2024 en terreno positivo, aunque todavía con crecimientos moderados, de acuerdo con las estimaciones oportunas del Inegi (Instituto Nacional de Estadística y Geografía).

Durante enero de este año el Indicador Oportuno del Consumo Privado (IOCP) mostró un crecimiento promedio de 4.3% en comparación interanual; mientras que para febrero se observó un alza de 4.7 por ciento.

Este indicador muestra un panorama general del comportamiento de las compras de bienes y servicios que realizan las familias en México; las estimaciones de este indicador se revisan posteriormente en la publicación del Indicador Mensual de Consumo Privado (IMCP).

Aunque en compación con el año pasado, este 2024 inició con incrementos importantes, si se compara con el comportamiento del consumo privado al cierre del 2023, prácticamente se ha mantenido sin cambios.

En comparación mensual se estima que el crecimiento del consumo privado en enero fue de 0.4% y para febrero fue apenas de 0.1 por ciento.

De confirmarse estos niveles en el consumo privado estarían alineados con el comportamiento de la confianza de los consumidores en este inicio de año. Los hogares se mantienen moderados en sus expectativas, particularmente las que están relacionadas con la economía del próximo año.

FUENTE: El Economista

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS sura · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Capacitación

CURSO: DESARROLLO DE HABILIDADES DE LIDERAZGO

El pasado 11 y 12 de marzo se llevó a cabo el curso DESARROLLO DE HABILIDADES DE LIDERAZGO, en el restaurante L'oie dentro del Colegio Superior de Gastronomía.

El curso fue impartido por el Lic. Fernando del Moral Muriel, V.P. de Capacitación de la AMR y la coordinadora, Lic. Martha Infante Bernal.

Este curso estuvo dirigido a Gerentes de restaurante, Gerentes de área, Jefes de turno, Capitanes y cualquier miembro de la empresa que sea el líder de un equipo de colaboradores. Y tuvo como objetivo primordial, identificar las principales características del líder eficaz y el adecuado manejo de las relaciones con sus colaboradores.

En otros temas se habló del trabajo en equipo, la supervisión eficaz, la comunicación asertiva, aplicación de la disciplina, la motivación y el manejo de conflictos, así como la elección eficaz de colaboradores. Por último se aplicó una autoevaluación a cada participante para identificar sus áreas de mejora.

El curso se desarrolló de manera exitosa y al término, los participantes recibieron un reconocimiento que acredita su capacitación por parte de la Asociación Mexicana de Restaurantes.

INICIO

Aumenta las reservas de tu restaurante

Diplomado de Dirección de Marketing **PARA RESTAURANTES**

Asuntos Digitales

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

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Eventos

DESCUBRE LA EXCELENCIA CULINARIA DE LAS CHEFS BEGOÑA RODRIGO Y OLGA CABRERA

Las prestigiadas chefs unirán su talento el 21 y 22 de marzo, en las experiencias que tendrán lugar en la UTVCO del Centro Gastronómico Oaxaca.

Entre los aromas, sabores y colores que anuncian la llegada de la primavera, se llevará a cabo en Oaxaca, la experiencia The Chef Meets México, con la participación de las renombradas chefs Begoña Rodrigo, de España, con una estrella Michelin y Olga Cabrera, de Oaxaca; ambas combinarán sus técnicas y tradiciones gastronómicas en un menú que reflejará los productos de temporada y su estilo culinario.

Las chefs, quienes son pioneras en el tema de la sostenibilidad en el sector gastronómico, al llevar a cabo acciones que benefician el cuidado del medio ambiente, presentarán un menú equilibrado y armonioso, para que cada bocado sea una experiencia sensorial inolvidable. Además, el ambiente festivo y acogedor de Oaxaca, con sus calles empedradas y su arquitectura colonial, añadirá un toque especial a The Chef Meets México.

Las cenas se llevarán a cabo en un ambiente festivo; el recorrido culinario inicia con un cóctel presentado por CitiBanamex, exhibición de piezas de arte y música en vivo en la UTVCO del Centro Gastronómico Oaxaca, ubicada en el centro de esta Ciudad. Estas experiencias, que buscan enaltecer el valor de los ingredientes y de la cocina de Oaxaca, así como impulsar la economía de este destino, reconocido como la Mejor Ciudad del Mundo por la revista “Travel + Leisure”, tendrán un costo de 4 mil 500 pesos por persona.

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

La chef Begoña Rodrigo es una reconocida chef española que ganó la primera edición del programa de televisión Top Chef España en 2013. Es conocida por su talento culinario y su enfoque en la cocina creativa y de autor. Ha tenido gran éxito como propietaria y chef del restaurante La Salita en Valencia, donde ofrece una cocina innovadora y de alta calidad. Además de su participación en Top Chef España, Begoña Rodrigo ha sido galardonada con numerosos premios y reconocimientos por su trabajo en La Salita, uno de los restaurantes más destacados de Valencia, que recibió su primera estrella Michelin en 2019.

La chef Olga Cabrera creció con el apego y dedicación a la cocina de las abuelas, enseñanzas que engendraron amor y pasión por la sagrada labor de cocinar. Es una promotora incansable de la cocina, actualmente tiene tres proyectos en marcha: Tierra del Sol Casa Restaurante, abierto desde 2015; Masea. Trigo y Maíz, desde 2020; y La Atolería, desde 2021, el primer establecimiento de atoles de maíz y granos nativos de Oaxaca.

Las cenas The Chef Meets México, presentadas por CitiBanamex, tendrán la participación de diversas marcas patrocinadoras y aliados estratégicos, como la gama de mezcales Cómplice, el vino Robert Mondavi, conocido como el padre del vino californiano de Constellation Brands, distribuido por BLN, la galería de arte CuatroSiete y como auto oficial, Subaru.

Celebra con las chefs Begoña Rodrigo y Olga Cabrera estas experiencias rodeadas por la belleza de la UTVCO, espacio que destaca la arquitectura virreinal del ex convento del Carmen el Alto y que muestra la riqueza culinaria y artesanal de las ocho regiones de Oaxaca, un recinto que comparte instalaciones con el Centro Gastronómico Oaxaca.

Boletos disponibles en:
https://ffe.mx/michelin-chef/oaxaca/

TEXTO: Azucena Suárez

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Restaurantes

ZUICHO, EL RESTAURANTE CON ESTRELLA MICHELIN LLEGA A JAPÓN

El restaurante es reconocido por su especialidad en omakase, con ingredientes frescos y ejecutados con gran técnica.

The Peninsula Tokyo anunció la apertura de Zuicho, su primer restaurante en Tokio. Ubicado en el cuarto piso del hotel, Zuicho crea una experiencia culinaria japonesa inmersiva e interactiva combinada con lujoso arte y decoración japoneses. Operado por Wa Creations y dirigido por el chef Inaba, Zuicho es famoso por ofrecer experiencias gastronómicas exclusivas. Zuicho en The Peninsula Tokyo es hermano del renombrado Zuicho, galardonado con una estrella Michelin, en Hong Kong, además de Macao y Singapur.

La experiencia gastronómica japonesa elaborada por expertos de Zuicho se centra en la refinada cocina "kappo". Kappo, que se traduce como "cortar y cocinar", define un viaje culinario de varios platos al tiempo que presenta un menú en constante evolución que captura la esencia de los cambios de estación en Japón. Disponibles para el almuerzo y la cena, los omakase presentan una serie de sashimi innovadores y cuidadosamente elaborados y platos japoneses de temporada que atraen los sentidos con ingredientes de primera calidad.

Ubicado en el cuarto piso de The Peninsula Tokyo, Zuicho tiene capacidad para un total de 20 invitados, con ocho asientos en la barra principal, seis asientos en la barra del comedor privado y seis más en una mesa. El elegante diseño del restaurante adopta la estética japonesa y presenta mostradores Hinoki hechos a mano y obras de arte de algunos de los más grandes maestros alfareros del país.

@thepeninsulatokyo

FUENTE: Food & Wine en Español

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

DESTACA EN EL SECTOR RESTAURANTERO

AL ELIMINAR LAS JAULAS EN TU CADENA DE SUMINISTRO DE HUEVO.

El Japonez, La Mansión, Panda Express y Toks ya asumieron el compromiso.

¡Tu restaurante también puede ser un agente de cambio!

Conoce más en
mercyforanimals.lat/politicasinjaulas/

MERCY FOR ANIMALS

INICIO

Capital Humano

REGRESO A LA OFICINA: ¿POR QUÉ APOSTAR POR ESPACIOS MÁS ILUMINADOS Y ERGONÓMICOS?

Los colaboradores que trabajan en lugares con buena iluminación y luz natural, así como sillas ergonómicas son 10 veces más productivos.

Después de la pandemia y de experimentar el home office, las organizaciones apuestan por que los colaboradores regresen a las oficinas. Una encuesta de KPMG, destaca que 64% de los directores generales proyecta que para el 2026 todos habrán regresado a las oficinas, de hecho, 87% piensa incentivar dicha decisión con ascensos y aumentos salariales.

Ante este cambio en la forma de trabajar, las organizaciones necesitan pensar más allá de oficinas bonitas, sino en **espacios que impacten en la salud y productividad** de los trabajadores.

"Ya no se trata solo de contar un lugar bonito, sino de entornos que impulsen el rendimiento y bienestar. Este enfoque refleja un cambio significativo en la perspectiva tradicional de diseño de espacios laborales, que anteriormente se centraba en la estética visual", destacó Boyardo Salmón, presidente de Gebesa, empresa de soluciones integrales en amueblamiento de espacios de trabajo.

El directivo precisó en que la calidad del entorno de trabajo genera un impacto directo en la **productividad y salud física y mental** de los colaboradores, por ello es importante reconocer la reconocer la interconexión entre el bienestar de los empleados y el éxito empresarial, ya que un ambiente laboral saludable y funcional no solo beneficia a los trabajadores en su desempeño diario, sino que también puede contribuir al mantenimiento de la reputación y la productividad general de la empresa.

"Las oficinas son más que lugares de trabajo, son espacios en donde las personas pasan cerca de 8 horas, por lo que factores como la luz, el mobiliario, la distribución de espacios y hasta los colores juegan un papel crucial en su bienestar físico y mental e influyen en su desempeño en la compañía", preciso Salmón.

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS sura · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

La importancia de la luz

La creación de espacios de trabajo efectivos implica considerar cuidadosamente cada componente, desde **la funcionalidad y la iluminación**, debido a que el grado en que los colaboradores están expuesto a la luz del día impacta en el trabajo.

De acuerdo con un estudio realizado por American Academy of Sleep Medicine, los trabajadores que laboran en oficinas con ventanas reciben 173% más de exposición a la luz natural y disfrutan de un promedio de 46 minutos adicionales de sueño cada noche, esto se refleja en trabajadores más creativos y productivos.

Además, los colaboradores que laboran en entornos bien iluminados son **10% más productivos**, lo mismo sucede cuando se tienen muebles ergonómicos, pues Herman Miller dice que la productividad aumenta 5 por ciento.

Inmobiliario ergonómico

Salmón destacó que el mobiliario también juega un papel crucial, porque al estar mal sentados durante largas jornadas o tener una silla inadecuada puede generar ausentismo y estrés laboral entre los colaboradores.

De hecho, Herman Miller detalló que este este tipo de situaciones representa la **pérdida del 7.3% de la nómina al año**, con una baja de la productividad de 8 de cada 10 empleados.

"La comodidad del empleado se correlaciona directamente con la concentración y la eficiencia laboral", advirtió Salmón.

Modelos como el trabajo remoto y estudios sobre el bienestar laboral están marcando una nueva pauta en temas laborales, como ejemplo, en México se implementó la NOM-037 que regula las condiciones del teletrabajo o trabajo híbrido y pone en la legislación la importancia de la ergonomía y los espacios de trabajo óptimos.

FUENTE: El Economista

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Gastronomía

¿EN QUÉ SE DIFERENCIA EL VODKA DE OTROS LICORES CLAROS?

Si va a pedir un Martini o un Bloody Mary en el corto plazo, debe saber qué distingue al vodka de otros licores en la barra.

El vodka es el superhombre de las bebidas espirituosas: no importa qué otras tendencias aparezcan y desaparezcan, en términos de popularidad sigue siendo invencible. Según el *Distilled Spirits Council de Estados Unidos (DISCUS)*, se vendieron casi 75 millones de cajas de vodka en Estados Unidos, lo que generó más de 7 mil millones de dólares en ingresos para los destiladores de esta bebida espirituosa. Y aunque su reputación se ha visto un tanto eclipsada en los últimos años por el whisky y la ginebra artesanales, sus cifras de ventas siguen siendo más que impresionantes.

Pero aparte de su ubicuidad en las barras y en las vitrinas de cócteles de las casas, hay muchas cosas sobre el vodka que tienden a confundir a la gente. A diferencia del Bourbon, que debe contener al menos un 51 % de maíz, o del whisky escocés de pura malta, que debe elaborarse con cebada malteada, o de la ginebra , donde la presencia de enebro y otros ingredientes botánicos son características definitorias, el vodka es más difícil de precisar.

Según la TTB , la Oficina de Impuestos y Comercio sobre el Alcohol y el Tabaco, que regula los impuestos sobre el tabaco, el alcohol y las armas, el vodka es un *"alcohol neutro que puede tratarse con hasta dos gramos por litro de azúcar y hasta un gramo por litro de azúcar ácido cítrico"*. Además, no se permite que el vodka sea *"envejecido o almacenado en barriles de madera en ningún momento, excepto cuando se almacena en barriles de madera revestidos de parafina y se etiqueta como embotellado bajo custodia"*, lo cual, de todos modos, es algo que rara vez se ve.

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

En cuanto al resto de esa definición, los federales dicen que se supone que el vodka se basa en un licor que ha sido destilado hasta el punto en que no hay ningún sabor o aroma perceptible. La ley establece que el destilado debe alcanzar un mínimo de 190 grados, o 95% de alcohol.

Por supuesto, la gran mayoría de las botellas en los estantes no tienen ni cerca de 190 grados. Esto se debe a que después de la destilación, el vodka generalmente se reduce a una concentración más accesible, generalmente entre 80 y 100 grados. Varios vodkas en el mercado son mucho más fuertes que eso, pero son menos populares que las expresiones más convencionales.

Las materias primas con las que se elabora el vodka cubren una amplia franja de territorio. Históricamente, las patatas y los cereales han sido los más populares debido a sus altos niveles de carbohidratos, pero muchos vodkas también se elaboran con otras materias primas, como la remolacha azucarera, las uvas y la quinua. Sin embargo, es importante tener en cuenta que, dado que el vodka es un licor neutro, no sabe a los materiales de los que se destila: el proceso de destilación a niveles tan altos de alcohol esencialmente le quita la gran mayoría del sabor.

El carácter inherentemente neutral del vodka lo convierte en un excelente compañero para una amplia gama de otros ingredientes, desde vermú en un Martini hasta jugo de tomate especiado en un Bloody Mary y cerveza de jengibre en un Moscow Mule . Solo ten cuidado al elegir esos otros componentes: dado que el vodka no suele tener el mismo carácter asertivo que, por ejemplo, la ginebra en un cóctel, los mezcladores mal producidos no tendrán nada que esconder.

En cuanto a ese vodka Martini, es importante considerar cuán diferente sabrá cuando se agita en lugar de cuando se revuelve. El primero romperá el hielo y derretirá una mayor cantidad en el líquido, lo que dará como resultado una bebida más débil. Es casi seguro que también dejará una fina capa de pequeños fragmentos o cristales de hielo en la parte superior. Revolver, por otro lado, permitirá que el vodka y el vermú elegidos brillen con una claridad y pureza que la agitación evita, y no habrá cristales de hielo que resten valor a sus placeres táctiles. Una vez más, todo es una cuestión de preferencias, pero las diferencias en el método de preparación, incluso con un licor neutro como el vodka, son enormes.

FUENTE: Food & Wine en Español

GRUPO MODELO MÉXICO
Coca-Cola
GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE
SEGUROS sura
Rappi
JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

NUEVA IMAGEN

INFUSIÓN SABOR
LIMÓN-JENGIBRE

INFUSIÓN SABOR
DURAZNO-JENGIBRE

INFUSIÓN SABOR
FRUTOS ROJOS

GRUPO HERDEZ®

EXPERTOS FOOD SERVICE

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO