

# PLAYERS

OF LIFE

MONTERREY

SEPTIEMBRE 2017

540 MEX \$2.50 US \$3.50 CAN



**BUEN  
COMER** 

La oferta gastronómica  
preferida de Monterrey

CEO de  
Grupo Galeria

## ANTONIO BARCELO GARZA

WHAT'S NEXT FOR BUSINESS?

LO QUE HAY DETRÁS DE LA INQUIETA MENTE DEL CEO QUE CRECE EXPONENCIALMENTE SUS SUCURSALES

**CATERING**

Ellos son los que más saben  
de banquetes

**LORDS OF THE GRILL**

Las recetas secretas  
de los amantes de la parrilla

  
P.6Y7

JOYEROS DESDE 1949

*emwa*®

MATRIZ VALLE 8335 0177 | VALLE ORIENTE 8486 0108  
PASEO SAN PEDRO 8378 5349 | AEROPUERTO 1088 8431

MONTERREY | MÉXICO | LEÓN | TOLUCA | GUADALAJARA | CHIHUAHUA  
QUERÉTARO | HERMOSILLO | ACAPULCO | MÉRIDA



# PANERAI



LUMINOR 1950 REGATTA  
3 DAYS CHRONO FLYBACK AUTOMATIC  
TITANIO - 47MM  
(REF. 526)

LABORATORIO DI IDEE.

*emwa*<sup>®</sup>

MONTERREY - CALZADA DEL VALLE 472 OTE., COL. DEL VALLE  
TEL: 8335 0177 - WWW.EMWA.COM.MX



CERTIFICADOS CON LA MÁXIMA EFICIENCIA MUNDIAL

# CONFIANZA ABSOLUTA

MIRAGE es una empresa consolidada en México siendo **Líder #1** en la comercialización de aires acondicionados en todo el territorio nacional, Latinoamérica y Estados Unidos con la fortaleza y el respaldo del su modelo de negocio que avalan su éxito.

Con más de **8,000,000** de unidades instaladas, MIRAGE demuestra su posicionamiento ante los consumidores mexicanos cuyas preferencias se vuelven cada vez más exigentes, es por ello que MIRAGE ha implementado un sistema de mejora continua que permite brindar beneficios al consumidor que se convierten en un verdadero factor de decisión de compra únicos en el mercado.

En el 2012 MIRAGE fortaleció su liderazgo con el lanzamiento de la **Máxima Garantía de 6 años** convirtiendo a sus productos en un símbolo de confianza, calidad y eficiencia inigualable.



**MAGNUM INVERTER** ECOLÓGICO R410

CONFORT ABSOLUTO • SIN CAMBIOS DE TEMPERATURA • ARRANQUE GRADUAL

**80% de AHORRO ABSOLUTO**

TOP SEER - Le permite alcanzar el nivel más alto de eficiencia del mercado.

Compatible para operar con WiFi.  



## PLUS QUALITY SYSTEM

Certificación de clase mundial en **Diseño, Eficiencia, Seguridad y Confort.**

**4 PLUS QUALITY SYSTEM** garantiza las 4 bondades principales que todo aire acondicionado debe tener.

- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| 1.- MAXIMO AHORRO    | 3.- BAJO RUIDO     |
| 2.- CONFORT ABSOLUTO | 4.- ALTA SEGURIDAD |

“La **Garantía MIRAGE** es uno de los beneficios de mayor relevancia que se ha implementado para satisfacer y exceder las expectativas de los consumidores.”



mirage.mx

# LIFE+

**MODELOS**  
1 TON BTU/h = 12,000  
1.5 TONS BTU/h = 18,000  
2 TONS BTU/h = 24,000



**+EFICIENCIA**  
Su diseño le permite alcanzar una eficiencia mayor a 3.0



**ECO Amigable**  
Refrigerante ecológico, alta eficiencia energética, bajo costo operativo, menor impacto ambiental.



# X2 SERIES

**MODELOS**  
1 TON BTU/h = 12,000  
1.5 TONS BTU/h = 18,000  
2 TONS BTU/h = 24,000



**Filtro anti bacterial**  
Eco filtro, fabricado con polímero antibacterial, inhibe el crecimiento de microorganismos contaminantes.



**Enfriar rápidamente**  
Turbina cilíndrica de gran volumen de inyección, mantiene el flujo de aire necesario para mantener su confort.



# X3 SERIES

**MODELOS**  
1 TON BTU/h = 12,000  
1.5 TONS BTU/h = 18,000  
2 TONS BTU/h = 24,000



**Menor consumo de energía**  
Determina la temperatura en tiempo real para reducir los ciclos de trabajo del compresor



**Double Temp**  
Cuenta con doble escala de temperatura (°C y °F) para fácil manejo de todos los usuarios.

MIRAGE, además de contar con el mejor aire acondicionado por excelencia, tiene como finalidad ofrecer productos a precios competitivos, el mayor confort y bienestar para los usuarios, diseños vanguardistas y exclusivos, mayor eficiencia y ahorro; sin excepción logrando trascender e impactar indiscutiblemente la industria y fortalecer su producto frente a cualquier adversidad, siendo los únicos que cuentan con el respaldo e infraestructura que brinda la mayor confianza y tranquilidad a los usuarios de sus productos.

**“ El mejor aire acondicionado por excelencia. ”**

Otro de los objetivos es seguir impulsando la mano de obra calificada en México que garantice el funcionamiento adecuado de los equipos, por lo cual, MIRAGE participa activamente en las certificación de técnicos, ofreciendo giras de capacitación anual, sitios virtuales y material de apoyo que les permite formarse y especializarse profesionalmente. Este año se logró recorrer el país y visitar 26 estados de la república mexicana, contando con un foro de más de 15,000 técnicos que buscan especializarse en estos equipos.

# AHORRO ABSOLUTO

**“ Sin duda alguna MIRAGE es la elección perfecta para acondicionar cualquier espacio, desde un hogar hasta corporativos, ofreciendo una diversidad de modelos, colores y capacidades de enfriamiento adecuadas para todas las necesidades. ”**

**¡LA CALIDAD NO NACE, SE HACE! Y LA HACEMOS MUY BIEN**



# Con **Plan Tablet** de **Telcel**

Elige una **Tablet** con  
**Redes Sociales**     
y **Megas** para **navegar**  
en la red de mayor cobertura



**iPad 2017**  
128GB



**Polaroid**  
JET C7



**Samsung**  
Galaxy Tab S3

Te incluimos el **Chip** para las  
Tablets con servicio de voz



 **telcel** M.R.





Festival **Sta.**  
Internacional de  
**Lucía**  
Monterrey, NL, Mx.

20 de septiembre  
al 8 de octubre  
— del 2017 —



Acompáñanos a la Gran Inauguración  
este 20 de septiembre

**Gala Ballet Folklórico de México,  
100 Años de Amalia Hernández**

Explanada de los Héroes | 20:00 HRS | Entrada Libre



*Artes en la Calle*

Síguenos en nuestras redes sociales   

Consulta nuestra agenda en: **FestivalSantaLucia.Org.Mx**



EL SECRETO DEL

# éxito: ubicación





Elegir **IZA Business Centers** es colocarse en una posición privilegiada. **Más de 30 business centers en las principales ciudades del país, servicios corporativos y acceso a toda la red IZABC para impulsar el crecimiento de tu empresa.**

**iza** BUSINESS CENTERS  
CREA TU AMBIENTE DE NEGOCIOS.



# UN EXAMEN OPORTUNO PUEDE SALVAR TU VIDA

**\$460.41 + IVA**

**MAMOGRAFÍA o  
ULTRASONIDO**

\*Precio por estudio. Código IMA-50094

\*ULTRASONIDO ADICIONAL GRATUITO

**Vigencia 31 Octubre 2017**

 Av. Frida Kahlo 180 Col. Valle  
Oriente, San Pedro Garza García,  
NL. México.

Contáctanos

 Hospital Angeles Valle Oriente

 @H\_AngelesVO

 Tel. (81) 8368 7777 ext. 7500

 @hospitalangelesvo

 [hospitalesangeles.com/valleorientel/](http://hospitalesangeles.com/valleorientel)



**Hospital Angeles**  
VALLE ORIENTE

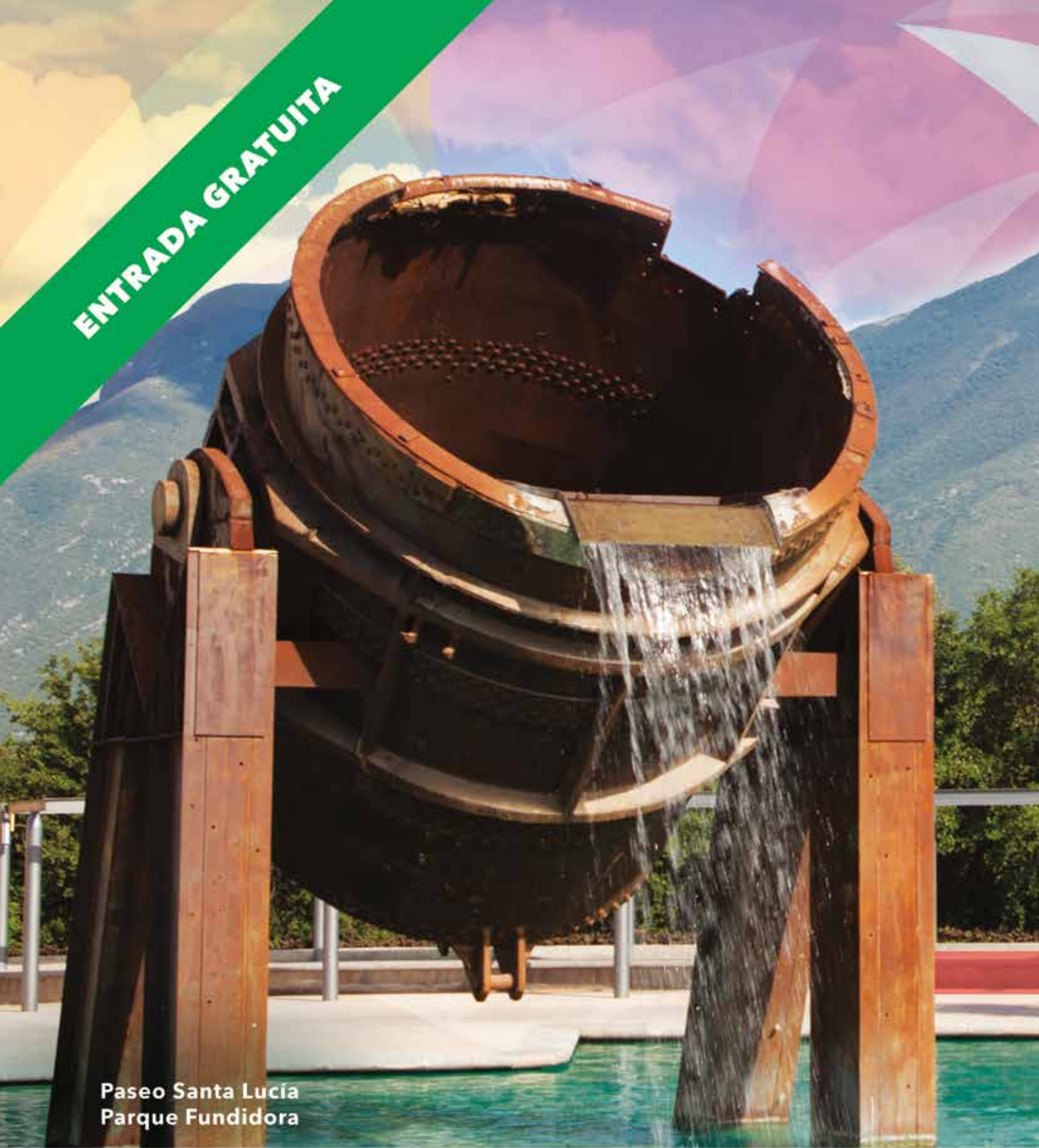


Tu médico está  
más cerca de ti

Descarga la Aplicación Móvil  
<http://angelesdigital.com/App/>



**ENTRADA GRATUITA**



Paseo Santa Lucía  
Parque Fundidora

**México**  
viajemostodospormexico.com





4<sup>a</sup> Feria Nacional  
**PUEBLOS  
MÁGICOS**

**NUEVO LEÓN ~ 2017**

Conoce la **GASTRONOMÍA, CULTURA  
Y ARTESANÍA** de los **111 PUEBLOS MÁGICOS**.

Prepárate para adquirir paquetes ideales  
para ir a conocerlos.

[nuevoleon.travel/feriapueblosmagicos](http://nuevoleon.travel/feriapueblosmagicos)

22-24 / SEPTIEMBRE  
CINTERMEX







CERVEZA

LA  
CERVEZA  
MAS  
FINA

Pilsener

173300201A0529





LA  
**LIGHT**  
QUE SÍ ES  
**CERVEZA**

TODO CON MEDIDA



Maurice Collier de la Marliere | Director General de Grupo PLAYERS

**A**quí estoy sentado en la terraza del gran Café de la Paix viendo a la gente pasar en el distrito IX de París, frente a la majestuosa Ópera Garnier. Ubicado en la esquina del bulevar de las Capuchinas y la Plaza de la Ópera, en el lugar que por más de siglo y medio sigue guardando los mejores secretos de artistas, políticos y personalidades del viejo continente, tales como el gran compositor Tchaikovsky, el escritor Jules Massenet, el príncipe de Gales y futuro rey del Reino Unido; famosos del cine como James Cameron, Jean Reno, Roman Polanski, John Travolta, además de grandes de la moda como Christian Lacroix y John Galliano. Una de las figuras más famosas de México que acostumbraba frecuentar este lugar, fue la actriz María Félix, quien con cigarro en mano y su café sin azúcar, solía llamar la atención de los comensales de la época que admiraban su belleza y el brillo de las piezas que la Maison Cartier diseñó exclusivamente para ella.

El Café de la Paix, que el 30 de junio de 1862 abriera por primera vez sus puertas con su estilo del Segundo Imperio, obra del arquitecto Charles Rohaut de Fleury, en la planta baja del lujoso edificio Haussmanniano del Hotel Intercontinental Paris le Grand, tuvo que esperar 113 años para ser reconocido monumento histórico por el gobierno francés y 153 años para ser nombrado

como el mejor restaurante francés, de la mano del chef ejecutivo Christopher Raux y su cocina tradicional, clásica, contemporánea, mariscos y productos de temporada; un ambiente muy parisino donde gente va y viene pero las historias se quedan aquí, atrapadas para siempre.

No pude encontrar mejor lugar en la Ciudad Luz para poder celebrar este *issue* que reconoce la gastronomía. En esta edición, también te traemos entrevistas y artículos. Además es la antesala del evento PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2017, el evento que reconoce lo más destacado de la región según la sociedad. Un programa de selección que se realizó por medio de nuestra plataforma digital, donde más de 15 mil personas tuvieron a bien elegir a dignos representantes del sector culinario. A todos los restaurantes, chefs y aficionados les damos las gracias por hacer esto posible. Muy pronto conocerás quiénes son los afortunados galardonados.

Pues ya que se encuentra la mesa servida, los invito a deleitar este ejemplar que fue realizado con mucha dedicación y entusiasmo especialmente para ti.

*Bon Appétit!*

Maurice Collier de la Marliere  
Director General

## PLAYERS OF LIFE MONTERREY

### DIRECTOR EJECUTIVO

Javier Martínez González **e:** javier.martinez@playersoflife.com

### GERENTE COMERCIAL

Diego González Gaytán **e:** diego.gonzalez@playersoflife.com

### EJECUTIVOS COMERCIALES

Denisse Leal **e:** denisse.leal@playersoflife.com

Gerardo Puentes **e:** gerardo.puentes@playersoflife.com

Eduardo Campo **e:** eduardo.campo@playersoflife.com

Sofía Ramírez **e:** sofia.ramirez@playersoflife.com

### GERENTE EDITORIAL

Rocío Castillo **e:** rocio.castillo@playersoflife.com

### ASISTENTE EDITORIAL

Yadira Cabello **e:** yadira.cabello@playersoflife.com

### GERENTE DISEÑO

Dalia Soriano **e:** dalia.soriano@playersoflife.com

### GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Mónica Garza **e:** monica.garza@playersoflife.com

### GERENTE DISEÑO DIGITAL

Salma Salum **e:** salma.salum@playersoflife.com

### COORDINADOR MARKETING

Roberto González **e:** roberto.gonzalez@playersoflife.com

### ADMINISTRACIÓN

Cinthia Dueñas **e:** cinthia.duenas@playersoflife.com

### FOTOGRAFÍA

Blanca Villar **e:** blanca.villar@playersoflife.com

### FOTOGRAFÍA DE PORTADA

Daniel Arroniz. Arroniz Photography + Photography

### LOGÍSTICA

Milton Gaspar

### Sesión de portada septiembre 2017 Historias de Éxito



Descubre otros artículos en nuestra página web  
[www.playersoflife.com/monterrey](http://www.playersoflife.com/monterrey)

### CONSEJO EDITORIAL

Ana Cristina Ovalle, Cecilia González, Christian Anders, Daniel González Javelly, David Hurtado, David Margain, Dora Cuervo, Eduardo de la Garza, Eduardo Martínez, Erick Sydow, Ernesto Montemayor, Federico Lobo, José Mario Garza, Patricia Rodríguez de Coronado, Pibi Reiter, Raúl González y Samuel Peña



SEVENFRIDAY



 **MARIO RAMOS**  
*Su joyero*

Paseo San Pedro (81) 8335-2358  
Galerías Valle Oriente (81) 8486-0017  
[www.marioamos.com.mx](http://www.marioamos.com.mx)



# DIRECTORIO CORPORATIVO

## DIRECCIÓN GENERAL

Maurice Collier de la Marliere  
e: maurice.collier@grupoplayes.com.mx  
t: @MauriceCollier

Alejandro Martínez Filizola  
e: alejandro.martinez@grupoplayes.com.mx  
t: @AlexMtzFili

## EDITORIAL

**DIRECCIÓN EDITORIAL Y DIGITAL**  
Victor Blankense  
e: victor@grupoplayes.com.mx

**GERENCIA EDITORIAL PRINT**  
Sofía Gómez Rivera  
e: sofia.gomez@grupoplayes.com.mx

**CORRECCIÓN DE ESTILO**  
Edgar Llanas  
e: edgar.llanas@grupoplayes.com.mx

**ESTRATEGIA Y COORDINACIÓN EDITORIAL DIGITAL**  
COMA Productora

**ESTRATEGIA DIGITAL**  
Yovanna García  
e: yovanna.garcia@grupoplayes.com.mx

## DISEÑO

**GERENCIA DE DISEÑO**  
Edgar Esparza  
e: edgar.esparza@grupoplayes.com.mx

**GERENCIA DE DISEÑO DIGITAL**  
Edna Escamilla  
e: edna.escamilla@playersoflife.com.mx

## ADMINISTRACIÓN

**DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA**  
Adriana Martínez  
e: adriana.martinez@grupoplayes.com.mx

**SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA**  
Erika Vargas  
e: erika.vargas@grupoplayes.com.mx

**ASISTENTE DE DIRECCIÓN GENERAL**  
Olympia Hernández  
e: olympia.hernandez@grupoplayes.com.mx

## MERCADOTECNIA

**GERENCIA DE MERCADOTECNIA**  
Harumi Esparza  
e: harumi.esparza@grupoplayes.com.mx

**GERENCIA DE DISEÑO MKT**  
Fernanda Lazalde  
e: fernanda.lazalde@grupoplayes.com.mx

## MEDIOS DIGITALES

**GERENCIA DE MEDIOS DIGITALES**  
Iveth Ramos  
e: iveth.ramos@grupoplayes.com.mx

**AUXILIAR DE SISTEMAS**  
Eliás Guzmán Cárdenas  
e: elias.guzman@playersoflife.com

## COMERCIAL

**DIRECCIÓN ANÁLISIS COMERCIAL & B. I.**  
Octavio López  
e: octavio.lopez@grupoplayes.com.mx

## RECURSOS HUMANOS

**GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS**  
Giovanna Alanís  
e: giovanna.alanis@grupoplayes.com.mx

## PLAYERS EN MÉXICO

**CORPORATIVO**  
Tels: (871) 192 34 34,  
(871) 192 47 67, (871) 228 00 30 y 31  
Av. Ocampo 240 ote. Col. Centro 27000  
Torreón, Coahuila

**GUADALAJARA**  
Tels: (33) 80.00.06.10  
Iza BC Skalia  
Av. De los Empresarios 135, Col. Puerta de Hierro  
Zapopan, Jalisco

**MONTERREY**  
Tels: (81) 1522 0536 / 37  
Iza Business Center Plaza 02 Vasconcelos  
Av. Vasconcelos 150 ote. Col. del Valle  
San Pedro Garza García, Nuevo León

**LEÓN**  
Tels: (477) 788 21 00  
Blvd. Calzada de los Héroes 708  
La Martinica, León, Guanajuato  
www.am.com.mx

## REPRESENTACIONES DE VENTAS

**CIUDAD DE MÉXICO**  
Fernando Castro e: fernando.castro@grupoplayes.com.mx  
Tel: (55) 5260 0906 Cel: (045) 871 126 0224

**CANCÚN**  
Marianne Bahnsen e: marianne@playersoflife.com  
Cel: (99) 8845 3642

Fernanda Anaya e: fernanda.anaya@grupoplayes.com.mx  
Cel: (55) 2010 7614



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 10 No. 130. Fecha de publicación: 1 de septiembre de 2017. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Sofía Gómez Rivera. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDAUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total. IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com

# PLAYERS

## 10 AÑOS CUBRIENDO LOS MEJORES EVENTOS



## INVÍTANOS A CUBRIR TUS EVENTOS

ESCRIBE  
eventos.mty@playersoflife.com

LLAMA  
(81) 15.22.05.36 y 37

DISFRUTA  
www.playersoflife.com



# GILSA

/EstiloGILSA 

 **PORCELANITE®**  
*diseña tus sueños*



SERIE MÁRMOL MIX

**GILSA.COM | MÁRMOL PORCELANATOS CERÁMICOS SANITARIOS LLAVES LAVABOS TINAS Y MÁS**

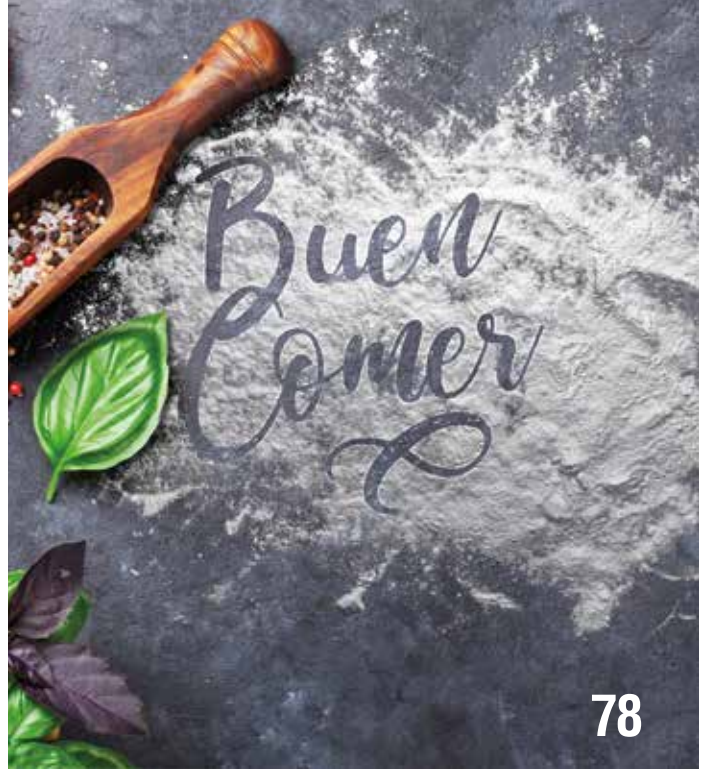
Para mayor información sobre nuestros horarios de tienda y direcciones consulta [GILSA.COM](http://GILSA.COM)

Sta. Engracia    Carretera Nacional    Fleteros    San Jerónimo    Barragán    Calzada del Valle  
Linda Vista    Saltillo    San Juan, Texas    GILSA Proyectos

# CON- TE- NI- DO

## 58 LORDS OF THE GRILL

- 60 | GUALBERTO ELIZONDO
- 62 | ALEJANDRO GUTIÉRREZ
- 64 | JORGE MOELLER
- 66 | ÁNGEL MONTEMAYOR
- 68 | DANIEL VALLES



78

## 78 BUEN COMER

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| 80   MAR DEL ZUR | 94   MOCHOMOS    |
| 84   PANGEA      | 96   BIFE ANCHO  |
| 86   VASCONCELOS | 98   EL VARIETAL |
| 88   LA TORRADA  | 100   MULLIGANS  |
| 90   BUENA BARRA | 102   CHILI'S    |
| 92   LA CENTRAL  |                  |

## 104 CATERING

- 106 | ALBERTO SENTIES CATERING
- 108 | DELICIAS VERDES
- 110 | CINCO CATERING



42



46



48

**26 | SPOTLIGHTS**  
Orgullosos regiomontanos,  
hombres y mujeres líderes en su  
ramo profesional y empresarial

**42 | GOURMET**  
Houston Texas Tourism

**120 | ADVANCE**  
Naro eventos

**46 | TECH NEWS**  
Galaxy Book

**140 | INBOUND MARKETING**  
Cómo medir el éxito de tus  
campañas de marketing

**48 | TEMPS**  
Panerai Luminor Marina

**148 | FAMILIA**  
Compartir el placer de comer



# YOUR LIFE, DELIVERED!



**RACING CARGO**



Established in July 2005, Racing Cargo is more than an International Freight Forwarder. We provide a comprehensive range of services to assist importers and exporters in the design and implementation of successful trade strategies.

With main offices in Monterrey Mexico, and having presence in Mexico City, Puebla, Saltillo, Torreon, León, Laredo TX, Shanghai, Hamburg, and worldwide thru our wide network of agent-partners support us to provide ground, air and sea shipments around the corner or across the globe.

Contact us at: +52 (81) 82 48 8000 Office / +1 (877) 827.7813 US Toll Free / [racingcargo.com](http://racingcargo.com)

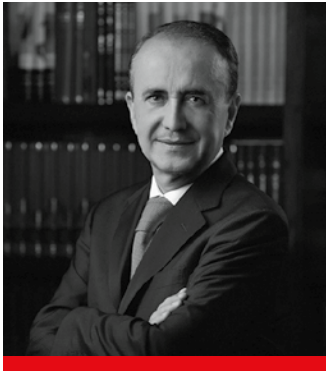
[f /racingcargo](https://www.facebook.com/racingcargo)

[@racinggoldrd](https://twitter.com/racinggoldrd)

[ig /racingcargo](https://www.instagram.com/racingcargo)

[yt /racingcargo](https://www.youtube.com/racingcargo)

[in Racing Cargo](https://www.linkedin.com/company/racingcargo)



### PEDRO FERRIZ DE CON

Periodista, conferencista y empresario.

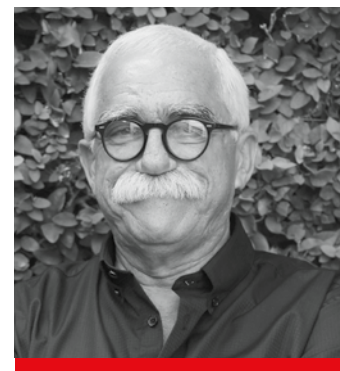
www.ferriz.com.mx

PedroFerrizC PedroFerriz



### JUAN JOSÉ SILVA

Miembro Fundador de la Sociedad Histórica de la Batalla de Monterrey, AC y Fundador de Arqueofilia, AC.



### GUALBERTO ELIZONDO

Cocinero Urbano.

weberfoods



### ROBERTO MADERO

CEO de GROU Crecimiento Digital, líder en el desarrollo de Inbound Marketing en México.

@rmadero61 www.grou.com.mx



### PATRICIA RIVERA

Licenciada en Nutrición y Ciencias de los Alimentos por la Universidad Iberoamericana.

DietadelaAsteriscos  
@asteriscosdietaMexico



### LUIS ORTIZ

Managing Partner en London Consulting Group.

luis.ortiz@londoncg.com @olvis69



### ROBERTO SOLANO

Analista y Estratega Bursátil de Monex Casa de Bolsa.

www.monex.com.mx

rsolano@monex.com.mx



### HUMBERTO GUAJARDO

Director del Instituto para la Mejora de las Actitudes. Capacitador certificado.

mejoratuactitud@hotmail.com

mejoratuactitud mejoratuactitud



### JESÚS E. PÉREZ

Director General de Novament.

www.novament.com.mx

Novament.Consultoria.Talento.Humano





# PageExecutive

We help you **identify business leaders** that fit your culture, values and strategy

At Page Executive, we have rethought our business model to better align with our clients' needs

Part of **PageGroup**

[pageexecutive.com](http://pageexecutive.com)

## Legal Manager

MONTERREY, NUEVO LEÓN • \$80,000 - \$120,000 MXN MONTHLY

International metallurgical company.

The main responsibilities are to:

- Provide corporate and commercial legal advice
- Be responsible for compliance with applicable laws and regulations
- Perform various tasks related to legal matters in a company
- Provide legal advice and guidance on all kinds of legal matters
- Prepare legal letters, agreements for mergers, acquisitions etc.

Bachelor's Law Degree. Master's is highly preferred. Work experience in corporate law practice. English is a must.

Interested candidates must send CV through [www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx) with the reference FRGG39334. Your CV will be reviewed by Raúl García.

**MichaelPage**  
Legal

**Specialists in Legal Recruitment**  
[www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx)

## Human Resources Director

MONTERREY, NUEVO LEÓN • \$200,000 - \$300,000 MXN MONTHLY

Multinational retail company in Mexico.

The main responsibilities are to:

- Be responsible for: Compensations & Benefits, Training, Labor Relations, Organizational Development and Talent Attraction
- Develop strategic staffing plan, compensation and benefit package, training and development
- Act as Head of operative staff and corporate employees
- Define strategic objectives and priorities, lead and supervise its delivery in alliance with the Managing team
- Create special programs to retain and develop talent
- Exemplify company values and support the business in the completion of its mission and vision

5 to 8 years as an HR Director, preferably in retail or Consumer goods. A Results oriented leader. Fluent in English is a must.

Interested candidates must send CV through [www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx) with the reference EMDS39207. Your CV will be reviewed by Mariana Domínguez.

**PageExecutive**

## Paralegal

MONTERREY, NUEVO LEÓN • ATTRACTIVE COMPENSATION PACKAGE

International metallurgical company.

The main responsibilities are to:

- Take statements from witnesses
- Interview clients and passing on relevant information
- Research cases and any pertinent legal information needed
- Present applications to judges
- Help lawyers prepare for court cases, including opening and closing arguments and aiding in court pleadings or motions

Bachelor's Law Degree. Work experience in corporate law practice is preferred. Minimum 2 years experience as a Paralegal.

Interested candidates must send CV through [www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx) with the reference FRGG39335. Your CV will be reviewed by Raúl García.

**MichaelPage**  
Legal

**Specialists in Legal Recruitment**  
[www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx)

## Accounting Manager

MONTERREY, NUEVO LEÓN • ATTRACTIVE COMPENSATION PACKAGE

Innovation solutions international company.

The main responsibilities are to:

- Manage and oversee the daily operations of the accounting department
- Monitor and analyze accounting data and produce financial reports or statements
- Establish and enforce proper accounting methods, policies and principles

Bachelor's Degree in Accounting, Finance or related field. Five to ten years prior supervisory experience in the financial reporting/general ledger area. English is a must.

Interested candidates must send CV through [www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx) with the reference FRGG39347. Your CV will be reviewed by Raúl García.

**MichaelPage**  
Finance & Tax

**Specialists in Finance & Tax Recruitment**  
[www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx)

# SPOT-LIGHT

Las personalidades más destacadas de la región

## 72

### HISTORIAS DE ÉXITO

ANTONIO BARCELÓ



Conoce la trayectoria del regiomontano que a pesar de su corta edad dirige Grupo Galería, empresa con más de 40 años de trayectoria en sus diferentes divisiones. También preside Club Harvard Capitulo Monterrey, el grupo de exalumnos neoleonese que se han graduado de esta prestigiosa universidad



AS BAJO LA MANGA **28**  
MARIANA LOZANO



FINISH **30**  
RICARDO SAMAR



COMPROMISO SOCIAL **32**  
ODET MUCIÑO Y ELSA REENS



PERFILES **34**  
RICARDO CONTRERAS



PLAYER DEL AYER **36**  
420 ANIVERSARIO DE MONTERREY





# Castel®

azulejos · baños · cabinas

## LO MEJOR DE EUROPA A TUS PIES.

EL LUJO DE ESPAÑA AHORA A TU ALCANCE



**Muro - Khalos**  
**Sanitario - Melía**

Embajadora Castel

*Vanessa Hippindt*

PISOS | SANITARIOS | GRIFERÍA | CABINAS | CANCELES | PIEDRA NATURAL | LAVABOS | MUEBLES



CastelMonterrey

## SHOWROOM MONTERREY

Río Amazonas 103 ote. casi esq. con Río Grijalva  
Colonia del Valle, San Pedro Garza García.

T. (81) 8123 3166

[www.castelmonterrey.com](http://www.castelmonterrey.com)







# MARIANA

CREANDO EMPAQUES DE ENSUEÑO

# LOZANO

La primera impresión es la más importante; cada detalle, color y forma hablan para transmitir un mensaje, y es algo que la regiomontana Mariana Lozano sabe y transmite a la perfección en su empresa Marbel, dedicada al diseño y elaboración de bolsas para toda ocasión, desde un regalo especial hasta un proyecto institucional o empresarial, dando la más personalizada y elegante presentación que se puede imaginar.





En Marbel queremos poner la cereza del pastel, queremos entregar el empaque donde el cliente se sienta contento de entregarlo a su destinatario. Tenemos un *showroom* muy amplio para ver los tamaños, acabados y papeles que manejamos y atendemos a más de 300 clientes al año. Además, contamos con dos ramas, una es la de bolsas personalizadas para diferentes industrias: joyería, comida, empresas institucionales, salud, entre otras; y otra de bolsas de toda ocasión: cumpleaños y días especiales, como Navidad y día de la

madre, por mencionar unos ejemplos.

**¿Cuál es la parte que más disfrutas de este proyecto?**

Es un reto constante, me encanta escuchar a mis clientes emocionados cuando tienen sus bolsas y ven tangible su proyecto.

**¿Quién representó el mayor apoyo o impulso para seguir adelante?**

Mi papá siempre ha sido mi mayor motivación y la persona que más me reta a seguir mejorando.

**¿Qué bases de tu formación personal consideras que han sido y serán fundamentales para lograr tus objetivos?**

Me considero una persona organizada y me encanta planear; me ayuda en el trabajo para llevar orden en la producción y dar el seguimiento adecuado a mis clientes.

**¿En qué estatus se encuentra Marbel actualmente?**

Marbel está listo para el siguiente gran crecimiento, ya nos estamos preparando para Navidad, pero el 2019 será un año de expansión.

**Este proyecto representa tu pasión, ¿cuál es la siguiente meta a la que aspiras llegar con Marbel?**

Queremos ser la opción número uno de bolsas de papel personalizadas en la República.♥

**E**n Marbel las posibilidades son inmensas, puedes elegir entre materiales, acabados, complementos y principalmente la asesoría para un resultado final increíble. Desde 2015 que inició con este proyecto ya cuenta con clientes como Ere Perez, Deperlas, Milagro Divino y Hoku; el servicio, la calidad y la rapidez de entrega han sido la suma para lograr su éxito, la tenacidad de esta regiomontana la ha llevado a sobresalir en su ramo.

**¿Qué edad tenías cuando emprendiste con este proyecto? ¿Siempre fue parte de tus gustos personales?**

Tenía 27 años y siempre me encantó la industria del papel y el diseño; cuando se presentó esta oportunidad fue la combinación perfecta.

**¿Cuáles fueron los primeros pasos para iniciar?**

Fue un análisis de ventas, cartera de clientes y procesos para la toma de decisión de la compra del negocio.

**¿Cuál ha sido el mayor reto al que te has enfrentado con tu negocio?**

Como el negocio fue traspasado, tuve que subirme al barco para entenderlo, así como para buscar mejoras y la estrategia para hacerlo crecer.

**Cuéntanos un poco sobre lo que se hace en Marbel y el proceso creativo detrás de tu trabajo...**



Pierre Loti 140  
Col. San Jerónimo  
☎ 81359051 ó 52  
✉ ventas@marbel.mx  
🌐 www.marbel.mx  
📘 marbelbolsas  
📷 @marbelbolsas





# SAMAR BARUQUI

## TODA UNA VIDA EN EL GOLF

En una época donde el golf no era un deporte para cualquiera sino que era una práctica reservada para un cierto sector, fue cuando el regiomontano Ricardo Samar Baruqui descubrió su habilidad y gusto por uno de los deportes más precisos. Siendo aún joven tuvo que enfrentarse a una dura situación familiar que solo sirvió para hacerlo más fuerte. Al fallecer su padre y teniendo a su madre enferma, Ricardo trabajaba en la empresa que fundó su padre al tiempo que estudiaba y su tiempo libre lo dedicó al golf. Con determinación terminó su carrera. Ricardo ha puesto en alto el nombre no solo de Monterrey sino también de México en campeonatos nacionales e internacionales, demostrando que la disciplina y la pasión son decisivas para lograr cualquier meta. Actualmente Samar sigue siendo un golfista reconocido y un punto de referencia para los jóvenes que van empezando, un experto que actualmente sigue activo y demostrando que cuando eres un apasionado del golf puedes seguir compitiendo con los jóvenes mientras goces de excelente salud y condición física.

### ¿El golf lo practicabas desde pequeño?

Empecé a los 12 años cuando acompañé a mi primo y mi tío a practicar, yo sin saber jugar solo agarré el bastón y tiramos 500 bolas entre los dos. Y a partir de ahí todo cambió, me apasioné tanto con el juego que mi papá nos inició a mi hermano y a mí en el Club Valle Alto.

### ¿Qué diferencias notas entre tu época y la de ahora?

Las generaciones de ahora lo tienen todo para salir adelante en este deporte, en cuanto a la tecnología de los bastones, la facilidad de obtener becas, la tecnología implementada en la enseñanza y en las técnicas de golf. El único ingrediente que considero que falta es tener un deseo tan fuerte que te haga sacrificar muchas cosas que para los jóvenes son muy importantes; hasta cierto grado su vida social para lograr una disciplina que los haga llegar a las grandes ligas.

Antes no había tantas distracciones como ahora, no había computadoras, celulares, el tiempo de práctica era un tiempo real. Los bastones que se usaban no eran tan precisos, no existía el sistema de *fitting* que existe hoy en día por computadora, así que solo podíamos apoyarnos en lo que había en ese momento.

En la actualidad el golf ha crecido demasiado en México y sobra talento que con una buena guía y disciplina van a llegar muy lejos.



### ¿Cómo fue el camino para llegar a destacar en este deporte?

Al graduarme de Licenciado en Administración de Empresas calificué en el mundial de Suiza como *amateur*, después de eso decido buscar una beca deportiva en San Diego y entro en la United States International University, donde seguí compitiendo.

Fui profesional en la PGA de México, se convirtió en mi profesión; competí en 300 campeonatos en toda mi carrera, jugué en toda Asia, Sudamérica, Estados Unidos y obviamente México. No logré llegar a la PGA de Estados Unidos porque no fui consistente en mi forma de “potear”. Esa parte de mi juego truncó mucho mis aspiraciones. El mejor consejo que le puedo dar a los jóvenes profesionales es que no pongan tanta presión en su juego corto sobre el *Green*. Simplemente enfocarse a aprender una buena rutina y repetitiva para que fluya y dominen los nervios.

También que la condición física es indispensable para el golf, se requiere un abdomen y piernas fuertes. En los torneos profesionales, tanto nacionales e internacionales, no se utilizan carritos para mover a los jugadores, entonces se tiene que caminar de 8 a 11 kilómetros.

### ¿Cómo balanceas el jugar y dedicarle tiempo a tu familia?

Pues ya no me dedicó al al golf profesionalmente. Me casé a los 43 años y decidí convertirme en *amateur* para que mis hijos me vieran jugar. En esta categoría ya he ganado tres campeonatos, pero es difícil dado que compites con puros jóvenes en su mayoría y con demasiado talento. Tengo 57 años y he sido el jugador de más edad en ganar el anual del Campestre de Tampico y quizás de México.

Muchos me dicen que cómo sigo jugando a mi edad, pero yo no me siento viejo ni me duele nada, tengo muy buena salud gracias a Dios. Este juego es mi vida y quiero seguir hasta que pueda.

### ¿Qué es lo que más disfrutas de seguir jugando golf?

Disfruto mucho que aprendes a vivir la vida. El golf es la vida, al que le gusta le ayuda a manifestar su personalidad y así conoces a las personas. Algo que trato de compartir con los jóvenes es que aprendan de los jugadores de antes, en esa época destacaban por su caballerosidad y ética en el juego, su manera de actuar era humana y compartida con los fanáticos. Preferiría ver a Arnold Palmer, Jack Nicklaus, Tiger Woods o Tom Watson jugar en último lugar que ver al actual mejor del mundo. Ellos hicieron al golf grande, y me falta mencionar a muchos más. Son ídolos más humanos, Tiger Woods fue el que hizo del golf un espectáculo, los que están jugando hoy golf de entre 20 y 30 años es por la motivación que obtuvieron al ver jugar a Tiger.

### ¿Qué momento te ha dado el golf que haya sido muy especial?

Lo más bonito es ser reconocido en lo que amas sin pedirlo, sentirte admirado y manteniendo la humildad, poder ser un buen ejemplo para los jóvenes.

### ¿Cuál campeonato ha significado más para ti?

Los torneos que he ganado en la actualidad donde mis hijos me han podido ver jugar y ganar siendo de los mayores en la categoría campeonato han sido de los mejores. Ellos tienen 11 y 12 años, la edad perfecta para iniciar, a mi parecer. No creo necesario que los niños empiecen desde más pequeños. A esta edad está muy bien y si tienen pasión y enfoque llegarán muy lejos.

### A raíz de tu pasión por el golf iniciaste tu negocio Samar Golf Pro Shop ¿Qué nos puedes decir al respecto?

Llevó más de 25 años dedicándome al comercio del golf en toda la República Mexicana. Le vendemos a Valle Alto, La Herradura y al Campestre lo que necesitan para sus torneos de golf así como a nivel corporativo y en toda la República Mexicana.

### ¿Crees que México puede competir a la par de otros países en el golf?

Yo creo que el factor principal es la disciplina, todos los que destacan en este deporte tienen en común una disciplina fuera de lo normal. En México sobra talento, lo que falta es que los jóvenes tengan la oportunidad de jugar giras, torneos internacionales, de foguearse mucho más, que haya más apoyo, patrocinios y que en México hubiera una gira más consistente de profesionales.

### ¿Qué planes vienen para ti?

Voy a jugar todos los torneos hasta que mi cuerpo me diga ya no puedo, quiero heredarle a mis hijos este deporte, sería un sueño verlos destacar y sé que les ayudará en su vida social, el trabajo y en la escuela para que obtengan una beca. Pero es algo que está en ellos, no los forzaría.

### ¿Quiénes fueron tu mayor impulso para siempre salir adelante y seguir tan dedicado?

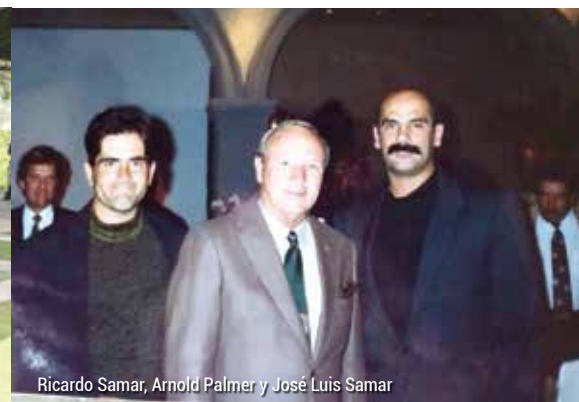
Yo cada día que me levanto lo hago emocionado. Lo que me motiva es mi familia, mi pasado de lucha, valoro cada instante desde el más grande hasta el más pequeño. Amo demasiado la vida, lo que Dios me ha dado, disfruto todo. Hay gente que vive con presión todos los días, yo pienso “pues vive tus problemas con emoción, total la vida sigue”. Así es la vida, tienes que ver para adelante, ocupar un lugar en este mundo y dejar cosas buenas como ejemplo.♥



Ricardo Samar y Don Roberto de Vincenzo



Ricardo Samar junto a sus hijos Ricardo y Gabriel



Ricardo Samar, Arnold Palmer y José Luis Samar



# UNIDAS POR LA INCLUSIÓN SOCIAL

ELSA  
REENS  
—  
ODET  
MUCIÑO



La empresa KUK ha sido y es un gran apoyo para el CDPH y todas las familias que son parte del centro.

## ¿Cuáles fueron los primeros pasos para iniciarlo?

Iniciamos el centro de rehabilitación de manera informal con 15 niños y un terapeuta, pero al ver la cantidad de personas de escasos recursos que no pueden ser beneficiados con terapias físicas por su alto costo y por otro lado que las madres trabajadoras tienen la doble dificultad de encontrar tiempo para dedicarle a sus hijos especiales y trabajar para conseguir el sustento diario, ya que en ningún lugar se los aceptan, se cristalizó la idea de apoyar a estas familias.

## Platiquenos un poco de lo que hacen y en lo que se enfocan...

Queremos integrar a los niños con trastornos neuromotores y síndrome de down a las escuelas, a través de la rehabilitación con el sistema BO-BATH, la diferencia y característica de CDPH es que tenemos el servicio de guardería, lo cual nos da la oportunidad de que los padres vayan a trabajar mientras nosotros brindamos atención y cuidado a sus hijos.

## ¿Cómo se sintieron al ver que su propuesta tenía éxito y que podía ser un proyecto duradero con crecimiento constante?

Con el fin de ir alcanzando nuestra visión, que es establecer centros similares, se abrieron nuestras puertas a diferentes municipios del área

metropolitana para que conocieran nuestro trabajo y lo adoptaran, si así les convenía. El resultado de esto fue que se abrieron centros similares en Guadalupe, asesoramos técnicamente para establecer un centro similar en el Estado de Sonora y a una comunidad en Juquila, Oaxaca y desde el año 2002 apoyamos enviando equipo como pelotas, férulas, estabilizadores, entre otros.

## ¿En qué estatus se encuentra actualmente el proyecto, de acuerdo a las expectativas que han puesto en él a futuro?

El objetivo con el cual se fundó se ha realizado y ha dado frutos al integrar a más de 100 niños a escuelas regulares. Nuestro siguiente paso es la expansión de los servicios y la diversificación de los mismos, ya que ahora se cuenta con un taller de férulas, fabricación de sillas y aditamentos de rehabilitación, rehabilitación a adultos, capacitación a rehabilitadores a través de cursos y diplomados impartidos por nuestro equipo interdisciplinario.

## En cifras, ¿cuál ha sido su impacto social?

Se imparten al año más de 27 mil terapias, beneficiando directamente a 80 niños e indirectamente a 600 personas.





**¿Cuáles son las metas que esperan alcanzar próximamente?**

Duplicar la cantidad de beneficiarios directos a 160 en un lapso de tres años.

**Se enfocan en niños, ¿cómo es el proceso para ingresar a la fundación?**

Se realiza una valoración médica, estudio socioeconómico y entrevista con los padres para saber si es candidato al tratamiento y tipo de rehabilitación que aquí se imparten. Los candidatos a CDPH son niños entre 45 días de nacido a 14 años de edad con trastornos neuromotores, parálisis cerebral o síndrome de down.

**¿Cómo puede la sociedad apoyar a esta causa?**

Contamos con un programa de donativo recurrente, además que durante el año se realizan eventos como lotería, carrera “Corro Por Ti”, bazar, rifas y en este año tendremos nuestro primer torneo de golf que se

realizará este 22 de septiembre en el club Valle Alto, las inscripciones son en: [www.cdphac.com/golf](http://www.cdphac.com/golf).

**¿Qué cambios les gustaría ver en la sociedad con respecto a cómo se ve a las personas con alguna enfermedad y cómo se les apoya?**

Nosotros en CDPH estamos convencidos que la inclusión social es la situación que asegura que todos los ciudadanos puedan ejercer sus derechos y al darle herramientas a estos niños para que puedan lograr su independencia; estamos logrando un cambio desde su nacimiento.

**¿Qué mensaje le darían a los niños que cuentan con algún trastorno neuromotor?**

Que nunca se cansen de empezar, que las limitantes son quizá un pequeño obstáculo pero la perseverancia y el coraje con las que las enfrentan es la clave para que logren sus metas.♥



Francisco Villa 102  
Col. Jesús M. Garza  
San Pedro Garza García, Nuevo León

- ☎ (81) 8401 3784
- ✉ [info@cdphac.com](mailto:info@cdphac.com)
- 🌐 [www.cdphac.com](http://www.cdphac.com)
- 📘 CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL POTENCIAL HUMANO, A.C.
- 📱 [cdphac](https://www.instagram.com/cdphac)



# RICARDO CONTRERAS

Fue en 2014 cuando Ricardo Contreras decide rescatar una tradición que estaba perdiendo su esencia y encanto al emprender con Mariantonietta, una florería donde saben que regalar flores es un gesto de cariño que debe ser totalmente personalizado y único. Es en esta etapa de su vida donde se ha desarrollado como líder y creativo, aprovechando su perfeccionismo para crear e innovar tanto en diseños florales, como en decoración y organización de eventos.





### ¿Cómo y por qué decides emprender con este proyecto de Mariantonietta?

La florería Mariantonietta nace en febrero del 2014 como un grito desesperado para salvar la tradición milenaria de regalar flores de las tiendas *online* que han “McDonalizado” lo que implica este gesto de amor y amistad. Cualquiera que reciba flores de sorpresa o en alguna ocasión especial sabrá que el sentimiento que se apodera de nosotros cuando las vemos por primera vez es simplemente excepcional.

### ¿Cuál es el mayor diferenciador de Mariantonietta?

Lo que nos distingue es el servicio integral que manejamos para los eventos. Tenemos proveeduría de coordinación, iluminación, música, audio, video, fotografía y muchos servicios más que hacen que tengas que acudir a un solo lugar para realizar tus sueños.

### ¿Cómo comienzas la florería?

Para iniciar este proyecto, lo principal fue perder el miedo a ser “uno más”. No nos importaron las muchas empresas y personas que ya ofrecían este servicio, nosotros queremos ser los mejores y estamos en ese camino día con día.

### ¿Con qué retos te has encontrado en el camino?

El principal reto fue darnos a conocer y que la gente en general confiara en nosotros al principio. Pero si ponemos en perspectiva todo lo que hemos logrado, puedo afirmar que las adversidades nos han fortalecido para ser la empresa que hoy en día somos.

### ¿Quién representa tu mayor apoyo o impulso para seguir adelante?

Mi principal motor en esta aventura ha sido mi pareja y mi familia. Pero en general, la confianza depositada en mí por cientos de personas al año; el significado que tiene es inmenso para mí.

Algo que quisiera mencionar es que no sería nadie sin mi equipo de trabajo; Alfonsina, Saúl y muchos más están todos los días al pie del cañón y dedicados a ser los mejores del ramo.

### ¿En qué te inspiraste para el nombre?

La inspiración del nombre es la asociación de la reina de Francia del siglo XVIII, María Antonieta, con el misticismo que la envuelve; su clase, refinación, moda, estilo y todo lo que ella imprimió a su época. Podrás pensar en muchas cosas familiarizadas con ella, pero sin duda la mente revolotea cuando se evoca a este personaje histórico, ahora imagínate todo el rococó que implica la monarca francesa combinado con flores, y seguramente habremos captado tu atención.

Por eso nuestra propuesta, como el carácter de María Antonieta, es caprichosa y cambiante; evoluciona con el paso del tiempo y sobre todo no teme

a romper tradiciones en diseño y estilo. Somos tan chiflados como ella, que nuestra flor favorita cambia cada dos meses y constantemente nos aburrirnos de lo cotidiano, por lo cual siempre sorprendemos al cliente con algún detalle de novedad.

### Además de las flores, los eventos son el fuerte de Mariantonietta, ¿cómo ha sido esta parte del proyecto?

Como una empresa de servicio de flores a domicilio, al poco tiempo comenzamos a realizar eventos y hoy somos una empresa integral de coordinación, producción y decoración, incluyendo flores a domicilio. Somos los proveedores de flores del Tecnológico de Monterrey y de la Universidad de Monterrey; le hemos hecho sus bodas a personalidades como Andy Benavides, Alethia Sada, Karla Ramírez Kalionchiz, Alejandra Kawas, entre muchas otras, contabilizando al momento más de 118 eventos de los que hemos sido parte.

### ¿Qué es lo que más disfrutas en la organización de eventos?

La parte que más disfruto de un evento es cuando se acaba y que todo haya salido perfecto. La tranquilidad de que el trabajo valió la pena.

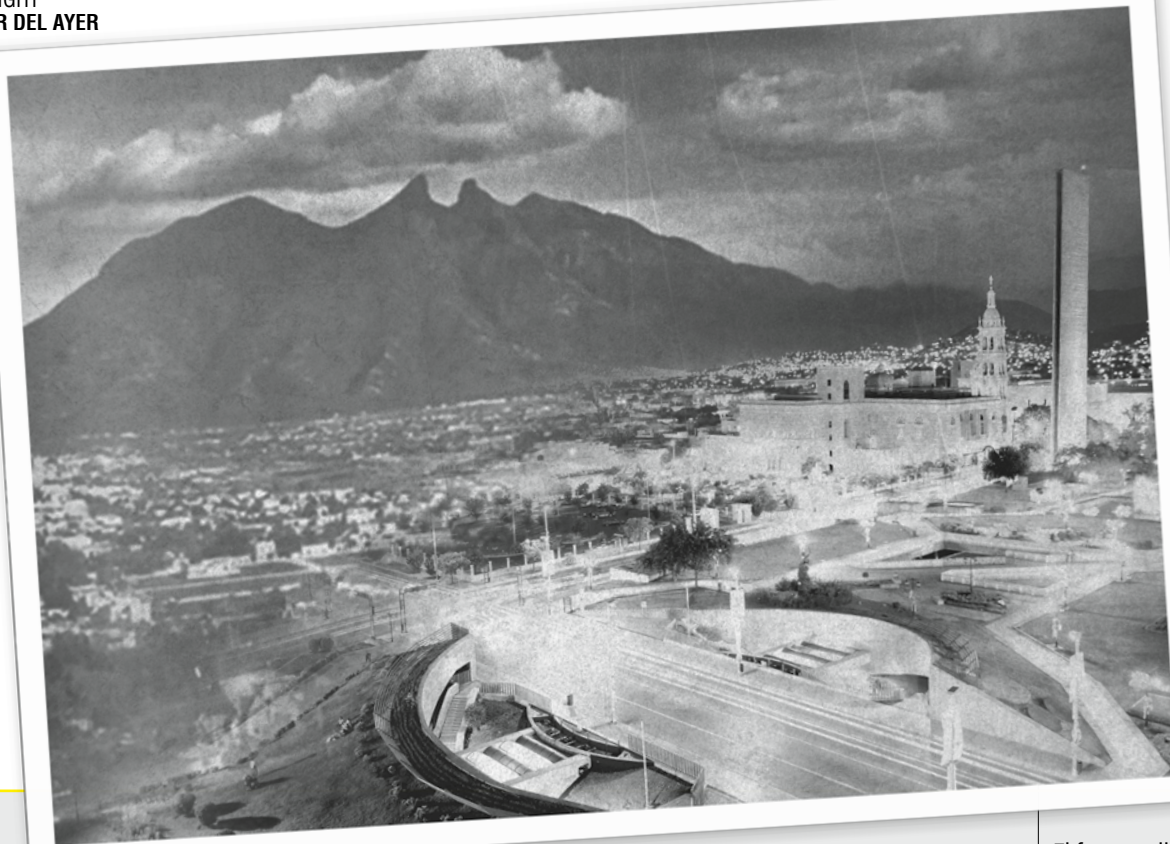
### ¿Qué metas tienes a futuro como objetivo?

Mi meta es que Ricky Contreras, para Mariantonietta, sea identificado como un proveedor integral, ya que no solo decoramos eventos sino que realizamos tu sueño desde el 0 hasta el 100%, coordinando todos los aspectos que en ello se requieran.

Ricky Contreras  
**RICKY CONTRERAS**

MARIANTONIETTA

Río Guadalquivir 422B  
Col. Del Valle  
San Pedro Garza García, Nuevo León  
☎ 81 2039 7121  
✉ ricardocontrerasvillarreal@gmail.com  
🌐 rickycontreras.com y mariantonietta.mx  
📱 mariantoniettamx  
📷 mariantoniettamx



# LA METROPOLITANA CIUDAD DE MONTEREY

420 años superando retos

Por José Silva y Benítez

Hace 420 años, unos pioneros, aventureros y exploradores del linaje de la casa de Israel, después de una travesía por mar, llegaron a este frondoso valle, abundante en pastos y agua, protegido por enormes y hermosas montañas. Estaban en busca del reino milenario profetizado en este lujurioso valle; un inolvidable 20 de Septiembre de 1596 hicieron la fundación de la Villa de San Luis Rey. Fueron días azarosos, prolongadas sequías, terribles inundaciones, ataques de indios bárbaros, invasiones extranjeras y revoluciones; sin embargo, la ciudad prosperó a lo largo del Virreinato Español. En 1810 comenzó la terrible Guerra de Independencia, larga fue la carnicería; por fin, un 21 de Septiembre de 1821, alcanzando la anhelada libertad, nos convertimos en Nación Independiente. Así, el 7 de Mayo de 1824, la ciudad se convirtió en la capital del Estado Libre y Soberano de Nuevo León. Los años siguientes vieron el desenvolvimiento económico acelerado por un trágico acontecimiento: la invasión “yanqui”. Durante cuatro días con sus noches la ciudad se vio envuelta en sangrientos com-

bates entre el Ejército Nacional, las Milicias Regiomontanas y los invasores norteamericanos. Se dieron muchos casos de valor y abnegación; no obstante, la superioridad de armamento y organización del enemigo nos venció. Al final la ciudad quedó en ruinas ennegrecidas con cientos de cadáveres insepultos; además, perdimos la mitad del territorio nacional.

Esta tragedia tuvo una inesperada consecuencia, ya que acercó a 240 kilómetros la frontera, lo que nos convirtió en el centro neurálgico del comercio del noreste, incrementándose los negocios con el sur de Estados Unidos; asimismo, llegó una corriente de emprendedores “yanquis” junto con comerciantes de origen europeo, que trajeron sus capitales y nuevas tecnologías. La Guerra Civil Norteamericana, que tuvo lugar de 1861 a 1865, fue el gran momento de la ciudad, ya que durante este tiempo prosperó como nunca en su centenaria historia; aunque la invasión francesa de 1864 la frenó momentáneamente, la llegada del ferrocarril el 30 de agosto de 1882 marcó el gran despegue industrial.♥

El ferrocarril no solo trajo visitantes, sino también nuevas ideas y productos. En estos años dio inicio la gran escalada de industrialización bajo la égida de un progresista y visionario Gobernador, el General Bernardo Reyes. La ciudad alcanzó una prosperidad aún palpable en nuestros días. Doblando el Siglo XIX entramos al XX, confiados y orgullosos, mas la Revolución de 1910 a 1920 trajo gran destrucción y muerte. Fueron días difíciles que pusieron a prueba el temple de la sociedad regiomontana, al final superamos esa dura prueba. La Segunda Guerra Mundial dio un inusitado impulso a las industrias, que alcanzaron altas cuotas de producción de bienes y servicios, ayudando a la causa aliada en su victoria sobre los agresores fascistas.

Las últimas décadas del siglo XX vieron la reconversión de la industria pesada a los servicios financieros, educativos y de salud, así como la conversión en destino de negocios y turismo. El siglo XXI se perfila lleno de esperanza y retos que sabremos superar como lo hemos hecho en 420 años.



# Need Furniture?



**15%+12\***

DE  
DESCUENTO

MESES SIN  
INTERESES

¡EN TODA LA TIENDA!

\*Aplican restricciones.

**Plaza Lúa**  
Ricardo Margáin #600 Ote. Col. Del Valle  
T.(81) 8335 0158 | 8335 5149 | 1935 0226

**San Jerónimo**  
Av. San Jerónimo #800-D Col. San Jerónimo  
T.(81) 8123 1024 | 8123 0316 | 8123 1683

**Sucursal Plaza Nativa**  
Av. Alfonso Reyes #901 Col. Valle Poniente  
T. (81) 8336 6025 | 8335 4869 | 8335 8443



## CARLOS BREMER

El tiburón regiomontano ¡de nuevo en acción!

Por Rocío Castillo

**D**efinitivamente uno de los empresarios más emblemáticos de nuestra ciudad es Carlos Bremer. Quienes hemos escuchado su historia de éxito sabemos que desde muy pequeño, a los 12 años, comenzó con su carrera emprendedora relacionada con los números. Hoy es el hombre que asesora e invierte en las grandes empresas del país presidiendo Grupo Value.

Por su parte, Shark Tank México de Canal Sony está rodando con gran éxito su segunda temporada, y de nuevo el regiomontano forma parte de lo “tiburones”. En esta ocasión 70 emprendedores buscan la oportunidad para materializar sus sueños a cambio de un porcentaje de sus empresas en crecimiento. Carlos Bremer nos da una exclusiva entrevista a los lectores de PLAYERS of life en donde nos platica acerca del programa.

### Antes de entrar a Shark Tank México, ¿apoyabas a emprendedores?

En otra escala. Yo soy muy enfocado a mi negocio, aquí estoy fuera de mi modo de trabajar porque lo estoy haciendo para jóvenes que necesitan ayuda y les sirve mi asesoría y consejo. No me interesa hacer negocios fuera de lo que es mi empresa, llevo desde los 15 años trabajando en lo mismo.

### ¿Cómo te invitan a formar parte de los tiburones?

Sony hizo la selección y me llamaron para decirme que era un proyecto que buscaba impulsar a los jóve-

nes mexicanos. Como yo vengo de ser emprendedor desde muy chico, sentí que era algo que el destino me había mandando. Me gustan los retos con los que me identifico, por ejemplo cuando produje la película de Juego Perfecto, algo que nunca había hecho ni va relacionado con lo que busco hacer, pero al saber que la historia trataba de unos niños de Monterrey, y que mi papá, Don Guillermo Bremer, fue personaje importante que ayudó a estos jóvenes, me sentí con la obligación a estar dentro de ese proyecto.

### ¿De qué manera es el seguimiento que Carlos Bremer le brinda a los emprendedores que decide apoyar?

Tengo gente que coordina y maneja las crisis de los jóvenes. Tengo un gran equipo que me ayuda con trámites, solución de problemas, conseguir que las cosas sucedan, y en el momento que todo está aterrizado, meto la mano para finalizar la idea, brindar algún contacto que haga falta o hacer una llamada clave.

### ¿Te haz arrepentido de tomar o dejar alguno de los proyectos presentados en el programa?

Más que nada me han tumbado varios, porque los demás “tiburones” son bien hábiles y se avientan un rollo que son los mejores del mundo, hacen su lucha y me los han ganado, pero me da mucho gusto porque al final de cuentas lo que me importa es que estos emprendedores estén en buenas manos y tengan apoyo para salir adelante.♥

“Para mí, es importante apoyar a los emprendedores y si soy útil para el programa, con gusto estaré aquí”



# ¡LÚCETE!

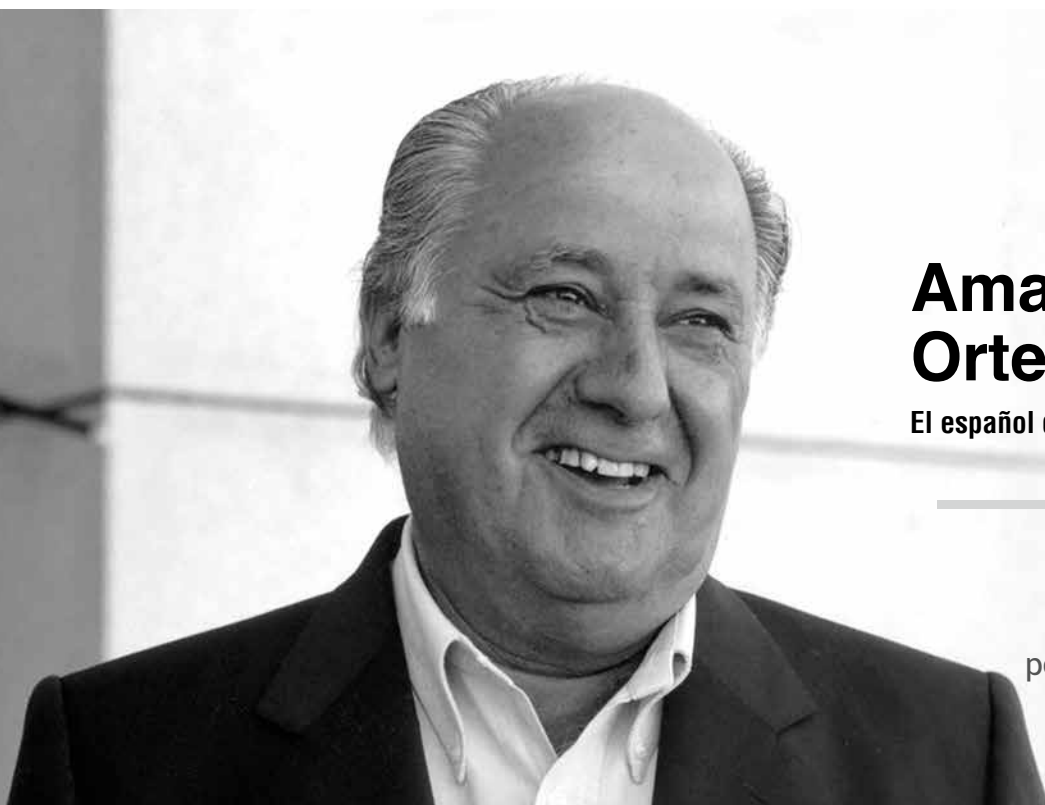


BREUNING  
GERMANY



Carranza y Carranza  
Emociones que brillan para siempre

CALZADA DEL VALLE • CENTRITO VALLE • PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN • GALERÍAS VALLE ORIENTE  
GALERÍAS MONTERREY • QUARRY VILLAGE SAN ANTONIO TX  
info@carranzaycarranza.com • www.carranzaycarranza.com • (01 81) 8335.1464



# Amancio Ortega

El español que viste al mundo

“Yo solo quiero ser reconocido en la calle por mi familia, mis amigos y las personas con las que trabajo”

Slim, Gates, Bezos... estos son apellidos famosos por el “simple” hecho de ser multimillonarios; sin embargo, si mencionamos el apellido Ortega, nos podríamos imaginar todo, menos que es uno de los cuatro hombres con mayor riqueza en el planeta. A pesar de no ser tan reconocido, es muy probable que en estos momentos estemos vistiendo alguna prenda o accesorio que haya sido adquirido en alguna de sus tiendas. Amancio es el dueño de Inditex, el emporio de vestimenta más grande que existe en la actualidad; marcas como Zara, Pull & Bear o Bershka son algunas de las que encabezan parte de su emporio y que conocemos a la perfección, puesto que se encuentran en cada lugar al que nos dirigimos.

**A**mancio nació en la provincia de Bosdongo de Arbas, España, en marzo de 1936, trasladándose poco tiempo después a La Coruña, también en España. Allí desempeñó su primer trabajo que ya daba indicios del rumbo que tomaría su vida; comenzó a trabajar como repartidor de la camisería Gala, una de los establecimientos de mayor tradición de la capital gallega. Posteriormente trabajaría en la mercería La Maja, otro prestigioso negocio en esta misma ciudad. En estos empleos aprendió la mayoría de las cosas que debía saber acerca de la industria textil; así se fue moldeando y empezó a forjar lo que quería lograr en su futuro.

Su ideología se sustentó en la premisa “ofrecer moda a bajo precio”, con base en la cual nació la primera tienda de ropa Zara en La Coruña, España, en 1975; bastó poco tiempo para que la naciente empresa de ropa se catapultara al éxito en todo el país ibérico. 10 años después, Ortega creó Industrias de Diseño Textil, Inditex, compañía matriz que regula las demás empresas y marcas propiedad de este acaudalado español.

## Famoso por no ser famoso

Amancio Ortega lleva una vida desenfadada, a pesar de los millones de millones de dólares que tiene en su haber; prefiere manejar un perfil bajo y poder pasearse por las calles con tranquilidad, contrario a lo que todos pudiéramos pensar que hace uno de los cuatro hombres más ricos del mundo, según Forbes. Resulta curioso que, en 2012, el reconocido medio Bloomberg sacó a relucir que este multimillonario personaje, a lo largo de su vida solo había concedido pocas entrevistas, a tres periodistas. Tal es el grado del desconocimiento público de Amancio, que hasta 2001 había solo una fotografía pública del personaje detrás del conglomerado textil más importante del globo terráqueo. ♥

**Así es el Todopoderoso de este mes, un hombre que diariamente comparte el desayuno con sus colaboradores en la cafetería de su empresa, y a la vez “viste al mundo”:**

- Ortega es el hombre más rico en Europa y el minorista más acaudalado en el mundo.
- Gana más de 400 mdd en dividendos por año.
- Ha invertido en el siempre creciente portafolio de bienes raíces, incluyendo edificios en Madrid, Barcelona, Londres, Chicago, Miami y New York.
- Es dueño del equipo de fútbol de la Primera División Profesional de España, Deportivo La Coruña.
- Su fortuna se calcula en 85.7 mil millones de dólares.



**HECHO DE MÉXICO**

## HERRADURA ULTRA

EL TEQUILA MÁS SUAVE DEL MUNDO.  
EL ÚNICO CRISTALINO ELABORADO CON LOS MEJORES  
AÑEJOS Y EXTRA AÑEJOS DE CASA HERRADURA.





¡GRAN VARIEDAD GASTRONÓMICA!

# HOUSTON

Por: Rocío Castillo

Fotos: Jessica Guerrero

A unas horas de nuestra ciudad, ya sea en avión o en automóvil, tenemos la bella ciudad de Houston, Texas. Tuve la oportunidad por parte de mis amigos de Visit Houston de vivir unas de las experiencias gastronómicas y de entretenimiento más maravillosas que he tenido hasta el momento.

Llegamos con el caluroso clima de la ciudad alrededor de medio día, con un hambre de locos, ya que la desmañanada de empacar, llegar a la terminal del Mariano Escobedo y el *show* de hacer un viaje siempre es de locos. Al aterrizar en la Ciudad del Petróleo, nuestra primera parada fue en el Hotel Four Seasons ubicado en el mero centro de la ciudad. Bueno, sabemos que no tengo que decir nada de esta cadena de hoteles de primer nivel, nos hospedamos en la *executive suite* en donde desde la ventana se apreciaba una agradable vista a la cuarta ciudad más grande de Estados Unidos. Acomodamos nuestras cosas y salimos a comer al primer restaurante de este tour gastronómico, The Grove.

No dejó nada que desear, ubicado en el corazón de Houston, en medio del parque Discovery Green, cerca de un lago y en el distrito de corporativos de la ciudad, una excelente opción para la gente que trabaja cerca, pues cuenta con una terraza frente al lago, además, las instalaciones interiores están muy padres, pues no tiene paredes de concreto, es todo de vidrio, lo que proporciona una vista espectacular mientras disfrutas de la deliciosa variedad de platillos ya sea para un *brunch* o cena. Lo que más disfrutamos del menú fue el filete de salmón que venía acompañado de una ensalada de col verde, coliflor, berro, hinojo y vinagreta. También pedimos un *mac and cheese* con champiñones que tenía un sabor delicioso; hace mucho que no probaba uno tan exquisito y, para ir explicando desde ahorita, mi acompañante es vegetariana, así que esperen en cada reseña un platillo para todos aquellos que se inclinan a este tipo de platillos. Jessica, mi amiga la vegetariana, pidió un





Bar en The Grove



Filete de Salmón de The Grove

kushari de coliflor que tenía *chickpeas*, lentejas, papas, arroz y chalotes, bañado en una salsa de tomate y Chile. ¡Delicioso todo!

Terminando, nos fuimos caminando por el parque Discovery Green al George E. Brown Convention Center, en donde están las oficinas de Visit Houston para saludar a Jorge Franz, Vicepresidente de Turismo. Increíbles paisajes se ven en el Distrito Central de Negocios, que por cierto nos comentaban que a partir del Super Bowl, la inversión que se realizó en este lo levantó mucho. Estadios deportivos como el Minute Maid, el BBVA Compass Stadium, el Toyota Center, por mencionar algunos, los hoteles que recién hicieron su apertura como el Marriot, Embassy Suites y el Hilton, o algunos más clásicos como el Four Seasons. Infinidad de edificios y centros de convenciones, amplia variedad de clubes nocturnos y nuevas propuestas gastronómicas para disfrutar de un *brunch*, una comida con los compañeros de la oficina o una cena de negocios, con tu pareja o familia. Sobre todo un *must* en Houston son las famosas *happy hours*, en donde la mayoría de los establecimientos tienen un menú de *finger food* o ciertos platillos y *drinks* por un precio especial a cierta hora, así que cualquier día de la semana que vayas encontrarás que el horario más concurrido en los bares y restaurantes de la ciudad es el *after office*.

Así como vemos en las películas americanas, conocimos Bovine & Barley, un bar con mucha luz y una enorme pantalla en donde se proyectaba un partido de *football*. Una barra circular que acapara la mayoría del espacio del establecimiento con infinidad de sillas alrededor, muchas mesas tipo *booth* y mesas altas, con una terraza con vista a la calle en donde pasa el metro que es de primer nivel. Llegamos justo a la *happy hour*, estaba lleno de gente que venía saliendo de la oficina, lo pude saber por la manera en que iban vestidos, hombres en traje con corbata pero en la mirada y con la cerveza en mano te das cuenta que están teniendo sus horas de relajación y las mujeres en falda a la rodilla y con tacones cerra-



Downtown Houston



Bovine & Barley

dos, *look* de una mujer que pasa la mayor parte de la semana en la oficina (bueno, al menos así me veo yo). No probamos el menú de comida, ya que nos esperaba una reservación para cenar en pocas horas, pero lo que escuché de la gente que ya ha ido es que tienen un *brunch* muy bueno, y para la comida y cena la variedad de hamburguesas, sándwiches y entradas típicas americanas son deliciosas. Habrá que ir en otra ocasión, pero al menos las bebidas que probamos tenían muy buen sabor, todas con agua mineral Topo Chico; me sentí en un barecito de Monterrey.



Brasserie du Parc



Dunlavy Kitchen

Y bueno, para terminar el día de exceso de sabores cerramos con broche de oro en un restaurante francés, Brasserie du Parc, también ubicado en el *downtown* en contra esquina del Four Seasons el cual está dividido en el área del bar y el área de restaurante y a un lado cuenta con una crepería, Creperie du Parc, del mismo establecimiento. ¡Comimos delicioso!, aparte de que el chef salió a saludarnos e hizo la experiencia más interesante. Yo traía un antojo de sopa de cebolla, y no me defraudó; verdadera cocina francesa. Los demás platillos que degustamos iban desde *foie gras*, mejillones, una crepa con camarones, salmón y cangrejo; no dejamos a un lado los cortes de carne y gozamos de un filete miñón y un *steak* con papas muy a la francesa y una ensalada verde, de postre no pudo faltar el tradicional *crème brûlée* y no nos bastó para dejar a un lado el merengue y terminar con una isla flotante.

Listos para dormir en la deliciosa *suite* del Four Seasons, al día siguiente el itinerario que nos esperaba era seguir conociendo el maravilloso Houston; tras la experiencia de conocer *downtown* ahora nos

dirigimos a otra zona de la ciudad, una con un sabor más cosmopolita. El lugar llamado The Dunlavy, un lugar especial, que como parte de su menú ofrece desayunos, *lunchs*, los sábados y domingos un *brunch* y todos los días la tan famosa *happy hour*. Desayunamos delicioso, entre lo que pedimos del menú se encontraron unos *smoothies* de los ingredientes más frescos; sándwich St. Cecilia, relleno de *prosciutto*, jamón y miel; *avocado toast* y el *salmon gravlax toast* con queso crema, cebolla roja, arúgula y alcaparras, el salmón más rico que he probado en un pan de multigrano. El Dunlavy es perteneciente a una franquicia llamada Clark Cooper Concepts, que tienen seis diferentes conceptos en la ciudad, los cuales van desde lugares para desayunos y *lunchs* como lo es este que visitamos, en donde aparte se pueden hacer eventos privados como bodas, fiestas, conferencias, etc. por su hermosa vista y ubicación. Otro es Ibiza Food and Wine, un concepto de comida mediterránea para los amantes de la buena cocina y el buen vino; también, Brasserie 19, deliciosa comida francesa de la mejor calidad; el Coppa Osteria, en donde todas sus pastas e ingredientes son hechos a mano, y el Punk's que es *southern food* encontrando en su menú pollo frito, hamburguesas, camarones empanizados, ostiones, entre muchas cosas más. Y el sexto, al cual también tuvimos la oportunidad de ir es el Saltair, en donde el fuerte es la comida de mar; sin embargo, tiene opciones para todos los paladares. Nosotros fuimos de *happy hour*, así que nos sentamos en la barra, la cual es muy amplia y cómoda para ir a tomar unos *drinks* y pedir algunas entradas. Tomamos el *saltair gin tonic*, el *hot fun in the summer* y algunas cervezas locales y vinos. De *appetizers* pedimos el avocado, aguacate partido a la mitad relleno de clote y arúgula con limón, cilantro, queso cotija y crema ácida; unas zanahorias rostizadas en harissa; yogur y pistaches, y para no dejar a un lado la proteína, un ceviche con coco, lima, jengibre y albahaca.♥

¡Me encantó la experiencia de Houston! Qué ciudad tan hermosa para vivir, para trabajar, para vacacionar... esperen en la próxima edición la segunda parte de esta reseña para conocer los restaurantes más *fancys* de la ciudad.



Avocado en Saltair



# CADA EMPRESA ES UN MUNDO

## TELECOMUNICACIONES EMPRESARIALES

La respuesta confiable  
personalizada a tus necesidades específicas,  
a un precio que hace sentido de negocios.

telum.mx

# TELUM

LA RED DE ALTO DESEMPEÑO

01 (800)  
200-TELUM

# Samsung Galaxy Book

La nueva PC que fusiona alta tecnología y elegancia

Descubre la nueva era de la experiencia digital con la más reciente innovación de Samsung: la potente PC 2 en 1 Galaxy Book. El entretenimiento y la productividad jamás fueron tan sofisticados.



## Como tú la quieras

Conscientes de la diversidad de gustos, Samsung te trae dos opciones de Galaxy Book: Súper AMOLED de 12 pulgadas, y la TFT LCD de 10.6 pulgadas. Ya sea para entretenerte o para tu trabajo diario, este nuevo dispositivo de la familia Samsung Galaxy viene equipado con memoria RAM de gran capacidad y con mayor espacio de almacenamiento. Ambas versiones te aseguran una conectividad móvil de alto rendimiento. De igual manera, podrás disfrutar de tu contenido visual favorito en calidad 4K, con la seguridad que otorga la batería de larga duración con carga rápida.

## Diseño superior e inigualable

Con su marco diseñado completamente de metal, combinado a su tecnología avanzada, esta nueva PC te volverá a enamorar de los contenidos digitales debido a la gran calidad que ofrece; asimismo, se convertirá en tu mejor aliada en la oficina por su multifuncionalidad, y te permitirá vivir una gran experiencia con la rediseñada S Pen, con una punta de sólo 0.7 mm y sensibilidad de más de 4 mil puntos de presión.

## On the go

La versatilidad de la Galaxy Book se hace presente en un teclado físico y uno virtual, que aunado a una lige-

reza de menos de 754 g, hace que se convierta en la cómplice idónea para todos aquellos profesionales en constante movimiento.

## Alto desempeño a tu alcance

Este revolucionario dispositivo ha logrado combinar la ligereza que tanto te gusta con la potencia de las mejores computadoras del mundo, a través de los procesadores Intel® Core™ de séptima generación, que te permitirán realizar cualquier tipo de actividades que sean de tu agrado, a la más alta velocidad.

## Experiencia de uso incomparable

Con la nueva Galaxy Book podrás realizar tu trabajo de manera más eficiente, gracias a sus funciones *Screen Off Memo* para tomar notas con pantalla apagada; *PDF Annotation*, para una fácil edición de documentos, y *Photoshop*, *Illustrator* y *Lightroom*, entre otros programas de creación de Adobe Creative Cloud, herramientas ideales para los amantes del dibujo profesional. La Galaxy Book de 12 pulgadas incluye una cámara trasera de 13 mega píxeles con autoenfoque y una cámara delantera de 5 mega píxeles, para garantizar fotografías de la mejor calidad.♥

La nueva Samsung Galaxy Book ya está disponible en nuestro país, así que si aún no la tienes, ve de una vez por tu nueva PC 2 en 1, que redefinirá la manera en que vives la experiencia digital.



# SAMSUNG



Antes del vuelo.



Windows Incluye 1 año de Office 365.

Durante el vuelo.



Galaxy Book  
La PC que se adapta a ti.

\*Se requiere membresía de Netflix.

# PANERAI

## Luminor Marina 1950

3 Days Automatic Acciaio

Panerai presenta el nuevo Luminor Marina, montado con un brazalete de acero que se integra con la caja a la perfección, con eslabones inspirados en el icónico dispositivo que protege la corona.



LUMINOR MARINA 1950  
3 Days Automatic Acciaio – 44mm  
PAM00722



Con el diseño clásico e inconfundible de su caja y esfera, el nuevo Luminor Marina 1950 3 Days Automatic Acciaio, lleva por primera vez un brazalete de acero con eslabones inspirados en la forma del dispositivo que protege la corona, como el primer brazalete creado por Panerai en 1999. La forma de cada eslabón individual recuerda al distintivo (puente) y cada uno se integra con el resto a la perfección, sin tornillos, para formar un brazalete totalmente ergonómico, flexible y cómodo de llevar, con un estilo deportivo y sofisticado gracias al diseño de sus detalles y a la combinación de acabados pulido y satinado.

Sólido y robusto, pero mucho más ligero que los modelos anteriores de Panerai, el nuevo brazalete está hecho de acero inoxidable AISI 316L, el mismo que utiliza la caja del Luminor 1950. Con su acabado satinado y el bisel pulido en contraste, la caja de 42 ó 44 mm también es ligera y plana gracias a que su calibre automático P.9010, solo tiene 6 mm de grosor. El movimiento automático es claramente visible a través de la amplia ventana de cristal de zafiro del fondo. El calibre, fabricado completamente en la manufactura de relojería de alta calidad de Panerai en Neuchâtel, tiene una reserva de marcha de tres días y la cuerda se carga con una masa oscilante bidireccional. Está equipado con el dispositivo que frena el volante al sincronizar el reloj y el sistema para ajustar rápidamente la aguja horaria, que se puede mover hacia adelante o hacia atrás sin interferir con el funcionamiento de la aguja del segundero. Esta función, muy útil para cambiar la hora o los husos horarios, también permite ajustar rápidamente la fecha situada a las 3h.

La esfera del nuevo Luminor Marina 1950 3 Days Automatic es negra, al más puro estilo Panerai, con grandes índices luminiscentes beige y segundero a las 9h con una aguja pequeña azul. La estructura tipo sándwich de la esfera asegura una visibilidad óptima de noche y bajo el agua, una característica que forma parte del ADN de todos los relojes Panerai.♥



LUMINOR MARINA 1950  
3 Days Automatic  
Acciaio – 42mm  
PAM00723

**Luminor Marina 1950  
3 Days Automatic Acciaio – 42mm  
PAM00722**

- **Movimiento** mecánico automático, calibre P.9010, realizado íntegramente por Panerai.
- **Funciones** horas, minutos, segundero pequeño, fecha.
- **Caja** 42 mm, acero inoxidable AISI 316L.
- **Esfera** negra con números arábigos e índices horarios luminiscentes. Fecha a las 3h, segundero a las 9h.
- **Reserva de marcha** 72H.
- **Hermeticidad** 10 bar (~100 metros).

**Luminor Marina 1950  
3 Days Automatic Acciaio – 44mm  
PAM00723**

- **Movimiento** mecánico automático, calibre P.9010, realizado íntegramente por Panerai.
- **Funciones** horas, minutos, segundero pequeño, fecha.
- **Caja** 44 mm, acero inoxidable AISI 316L.
- **Esfera** negra con números arábigos e índices horarios luminiscentes. Fecha a las 3h, segundero a las 9h.
- **Reserva de marcha** 72H.
- **Hermeticidad** 10 bar (~100 metros).

*emwa*

www.emwa.com.mx  
emwamx

# GET STRONGER NOW

## Entrenamiento de temporada

Ahora que el otoño deja ver su rostro, debemos prepararnos para tener un guardarropas *ad hoc* a la temporada. La práctica de ejercicio nos ayuda a mantener un equilibrio físico y mental para enfrentar el ritmo acelerado de vida que la actualidad nos demanda. Además de limpiar nuestra mente y mantenernos activos, permite fortalecer los músculos que mueven nuestro cuerpo. Te recomendamos elijas una práctica que permita quemar las grasas inconvenientes, mantener un ritmo cardíaco apropiado y tonificar los músculos.

Under Armour

Porsche Design  
Sport by Adidas

Porsche Design  
Sport by Adidas

Under Armour

Porsche Design  
Sport by Adidas

Vans

Under Armour

Under Armour

New Balance

Porsche Design Sport by Adidas

Adidas





SIENTE EL SABOR

HAY MOMENTOS QUE  
SE DISFRUTAN TANTO  
QUE TE HACEN  
CERRAR LOS OJOS

HAZ DEPORTE. **HOLA** 01800-704 4400 llamada sin costo INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

D.R. © The Coca-Cola Company 2017. COCA-COLA, el diseño de la botella contour y "Siente el sabor" son marcas registradas de The Coca-Cola Company

# FASHION 5

EL ESTILO SE MULTIPLICA

Por Víctor Blankense

En la vida, de lo que podemos estar seguros es que en cualquier elección tenemos la posibilidad de abrir el panorama a las oportunidades; en la moda esta decisión se magnifica. Ahora que estamos en la temporada *Fall Winter*, nos daremos la oportunidad de visitar esas tiendas que tanto nos gustan o confiar en el *e-commerce*, que cada vez se adapta más a la decisión de compra. Si en algún momento temes por la segunda opción, lo que te afirmo es que si tus dudas son la talla, el tiempo de entrega o la seguridad del medio de tu tarjeta de crédito, ¡disípalas! Las grandes marcas y los famosos *retailers*, ofrecen una guía precisa de tallas, ten a la mano la cinta de medir cuando vayas a elegir. Respecto a la seguridad de compra, constantemente se generan sistemas de protección al consumidor, con el fin de evitar que alguien tome tus datos y haga mal uso. Esta temporada, atrévete a hacer una elección básica de cinco prendas que combinadas hagan de ti el gurú de la moda masculina y envidia de tus cercanos.



1

1.-  
Brunello  
Cucinelli

2.-  
Massimo  
Dutti

3.-  
Lacoste

4.-  
Zara

5.-  
Ted  
Baker



2



3



4



5





6



7



8



9



10

- Giorgio Armani 6.-
- 11.-
- Zara 7.-
- Lacoste 12.-
- 8.- Ted Baker
- 13.-
- Massimo Dutti 9.-
- Brunello Cucinelli
- 14.-
- Thomas Pink 10.-
- Giorgio Armani
- 15.-
- Guess
- Massimo Dutti



11



12



13



14



15

16.-

Brunello Cucinelli

17.-

Salvatore Ferragamo

18.-

Ted Baker

19.-

Louis Vuitton

20.-

Massimo

Dutti

16



17



18



21



19



23



22



20



24



21.-

Salvatore  
Ferragamo

22.-

Thomas Pink

23.-

Salvatore Ferragamo

24.-

Thomas Pink

25.-

Ermenegildo Zegna

25





GWYNETH PALTROW in

# Tender Stories Nº7

Esta certificación de autenticidad, TOUS es una marca registrada de S. Tous, S.L.

WWW.TOUS.COM



# TOUS

JOYEROS DESDE 1920



# SABOR A MÉXICO

Tequilas y mezcales



TEQUILA HERRADURA



TEQUILA ALACRÁN



MAESTRO DOBEL DIAMANTE



Historias interminables surgen de un buen tequila o mezcal. Este septiembre nos daremos el lujo de disfrutar uno de los destilados que han formado parte de la historia de nuestro país. Las fiestas patrias se harán presentes y nosotros elegiremos una opción para disfrutar acompañado de limón, naranja y sal de mar. Opciones hay muchas, lo que te compartimos son estos ejemplares imperdibles que están disponibles en Vinoteca. Por aroma, cuerpo y sabor, opta por una opción que conquiste tus gustos. ▼



EL JOLGORIO – CUIXE

EL JOLGORIO – BARRIL

EL JOLGORIO – PECHUGA

EL JOLGORIO – TOBALÁ

# -THE- GRILL

## EL ARTE DE LA PARRILLA

El *grill* se ha convertido en uno de los estilos culinarios favoritos de todos los mexicanos, gracias al delicioso aporte de sabor ahumado que brinda a los platillos. Conoce más acerca de esta técnica de cocción que si bien es difícil dominar, cada vez son más los chefs que se apasionan por el arte de la parrilla.

**P**roveniente de la lengua inglesa, el término *grill* comenzó a utilizarse en la segunda mitad del siglo XVII, como un verbo cuyo significado es “asar o cocer alimentos sobre la parrilla (rejilla hecha con delgadas barras paralelas de hierro o acero), directamente al fuego, utilizando carbón”.

Actualmente, esta expresión también se utiliza para designar a los alimentos que han sido asados bajo las condiciones antes mencionadas, así como para denominar las áreas dentro de un restaurante donde se sirve este tipo de comida.

### Los preferidos a la parrilla

El alimento al *grill* por excelencia es un buen corte; sin embargo, su sabor inigualable es ideal también para asar cualquier tipo de carne (cerdo, pollo, pato, cordero), pescados y mariscos, así como embutidos y vegetales. Incluso, con esta técnica se pueden preparar hasta postres, como manzanas asadas, por mencionar un ejemplo.

Aunque la palabra *grill* es un anglicismo, realmente proviene del latín, a través del francés; su expresión equivalente en castellano es “parrillada”.

### Secretos del asador

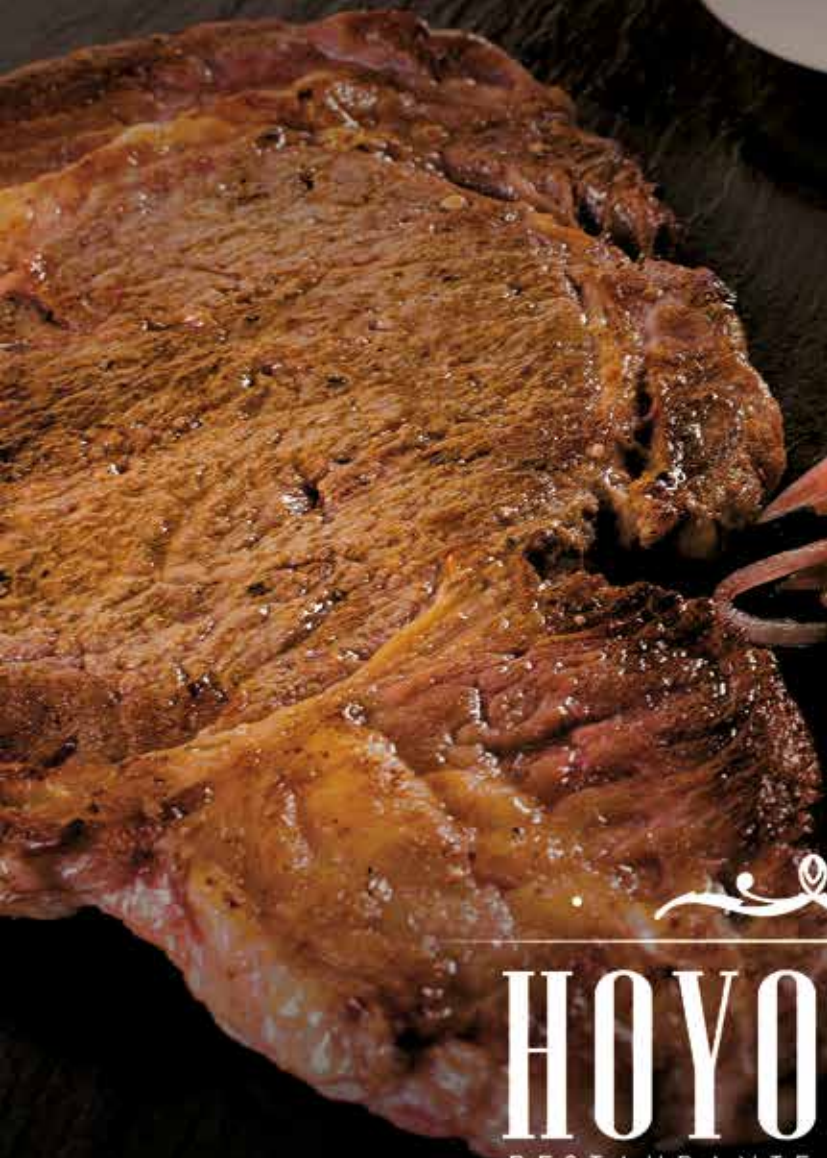
Si te encanta cocinar y eres fan del *grill*, debes conocer estos secretos para obtener los mejores resultados en tus platillos:

- Siempre es mejor utilizar un asador cerrado, ya que así funciona de manera similar a un horno, por lo que el tiempo de cocción será menor y los alimentos perderán menos jugo.
- Colocar las fuentes de calor del lado derecho e izquierdo y colocar en el centro una charola de aluminio desechable con agua, donde se puedan depositar los fluidos que escurran, y de esta manera se regule la temperatura y se mantenga el interior del asador con alto grado de humedad.
- Si se decide utilizar una parrilla de gas, existen barras saborizantes que se encargan de aportar los sabores de la madera, mientras se aprovechan los beneficios de lograr una cocción más rápida y un fuego más controlable.
- Empezar a cocinar desde que el carbón está en flamas, con el fin de aprovechar las temperaturas más altas.
- Sólo dar dos vueltas a los alimentos, de lo contrario, se desjugan.
- Una vez cocidos los cortes, antes de rebanarlos hay que dejarlos reposar para que los jugos y el exquisito sabor se dispersen en todas sus partes.





las  
aves  
Residencial & Golf Resort



HOYO 19<sup>th</sup>  
RESTAURANTE  
& BAR



[www.lasaves.com.mx](http://www.lasaves.com.mx)





Foto por The Raws

## Gualberto Elizondo Villarreal

### T-bone al grill

Apasionado de los autos y de la cocina, Gualberto es desde hace 30 años un empresario en mantenimiento automotriz, que a la par ha desarrollado su sazón inconfundible a la parrilla. Este talento lo descubrió desde niño, cuando su curiosidad e interés por conocer cómo se llevaban a cabo los platillos, lo llevó a desenvolver su destreza en la cocina. Hoy, sus recetas son disfrutadas por familia y amigos en su famoso "Patio de la Lumbre", donde comparte su inconfundible toque en el asador a través de su cuenta de Instagram (@Weberfoods). Toque que viene de su ingrediente favorito: la pasión, con lo que logra que cada elemento en la receta se conjugue de manera perfecta para lograr las caras de satisfacción de quienes degustan sus platillos; el mejor pago para un cocinero.



#### RECETA:

##### T-BONE AL GRILL

T-bone de 1½ pulgada de grueso  
Poro  
Calabaza  
Elote amarillo  
Mantequilla  
Romero  
Pimienta  
Sal

#### PREPARACIÓN

Condimentar el corte con sal, pimienta y un poco de romero picado, esto le dará un sabor diferente pero conservando la esencia de una carne asada. Preparar las verduras en forma de una brocheta marinándola con mantequilla, sal y pimienta. Una vez realizado esto, se prepara el asador para iniciar el proceso. El *T-bone* se sella por ambos lados a fuego directo para después pasar a un periodo de cocción en fuego indirecto hasta llegar al término deseado (se recomienda medio), siempre buscando que tanto la proteína como las verduras estén listas a la par para armar el platillo y listo.



Gualberto Elizondo @Weberfoods



# Big Green Egg

The Ultimate Cooking Experience



## AUTHORIZED DEALERS





## Alejandro Gutiérrez

### Tacos de flecha con salsa molcajeteadada

Alejandro Gutiérrez hizo profesión de su mayor pasión, un parrillero dedicado a compartir sus recetas y conocimiento con su familia, amigos y de forma más profesional en sus cursos de parrilla, en los Grill Master Campeonato Nacional de Parrillada y en eventos, donde promueve las tradiciones gastronómicas, al mismo tiempo que innova con las nuevas tendencias mundiales. Este talento culinario lo desarrolló a los siete años a través de su padre, quien en carnes asadas familiares siempre compartió con él ese momento y de quien aprendió que todo buen chef tiene su toque secreto, siendo el humo de la leña con lo que más le gusta experimentar para agregar sabor a sus recetas.



### RECETA: TACOS DE FLECHA CON SALSA MOLCAJETEADA

- Flecha
- 3 tomates guaje
- 3 tomates fresadilla
- 3 chiles jalapeños
- ½ ajo
- ½ cebolla
- Tortillas de maíz
- Sal en grano
- 1 manojo de cilantro
- 1 aguacate

### PREPARACIÓN

Colocar los tomates, chiles, cebolla y ajo al fuego directo en el asador para que se tatem durante 10 a 15 minutos con la tapa cerrada. Mientras, salar la flecha por ambos lados, una vez lista ponerla al fuego directo del asador durante 7 a 10 minutos, dando vueltas hasta que quede dorada al estilo chicharrón. Una vez listos los ingredientes, preparar la salsa molcajeteadada primero los jalapeños hasta que quede una pasta; seguir con los tomates y el ajo, la cebolla se integra en trozos, mezclar todo con sal en grano al gusto. Cortar la flecha en trozos y mezclarla con la salsa para finalmente montar el taco; agregar cilantro y aguacate con un toque de sal.



www.soyparrillero.mx  
soyparrillero  
soyparrillero  
soyparrillero



# CURSOS PROPEDÉUTICOS 2018

Curso obligatorio de cinco semanas  
para ingreso en **enero y agosto 2018**  
a las licenciaturas en:

- MÉDICO CIRUJANO
- CIRUJANO DENTISTA
- TERAPIA FÍSICA Y REHABILITACIÓN
- NUTRICIÓN

## CAMPUS NORTE

## CAMPUS SUR

Ingreso en enero de 2018, inicio de curso en 2017:

OCTUBRE

OCTUBRE

Ingreso en agosto de 2018, inicio de curso en 2018:

ENERO  
ABRIL  
JUNIO

JUNIO

### Informes:

Dra. Regina Cárdenas Hjar  
Tel.: (55) 56 27 02 10 ext. 7214  
regina.cardenas@anahuac.mx  
anahuac.mx/mexico

Facultad de  
Ciencias de la Salud

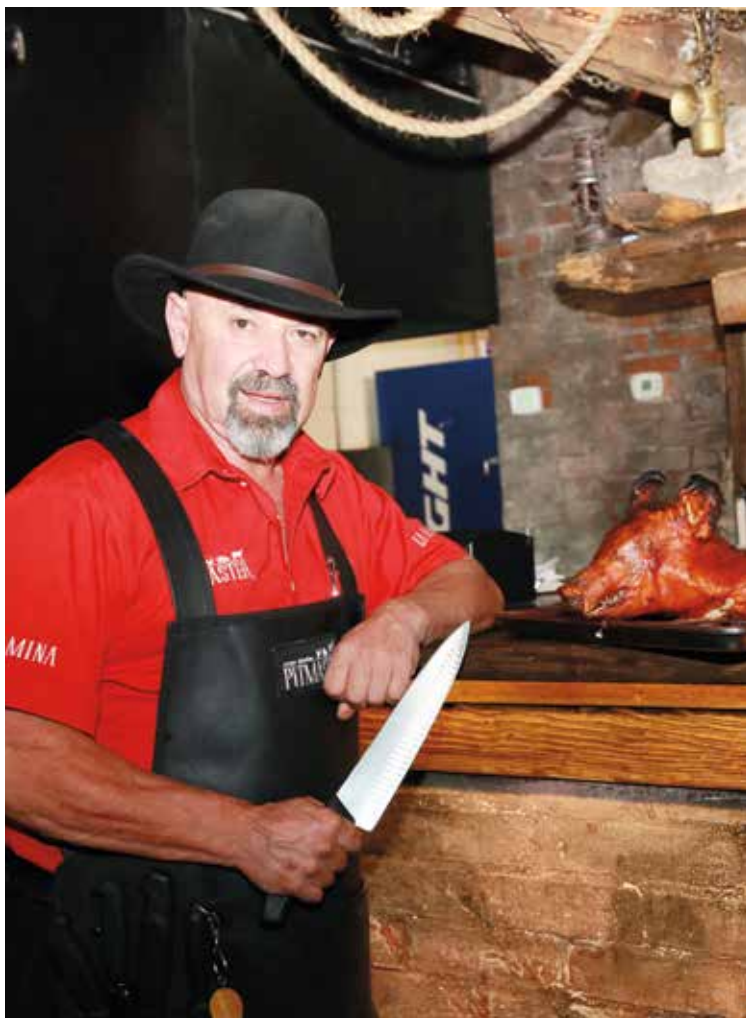
Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios de la Secretaría de Educación Pública  
por Decreto Presidencial publicado en el D.O.F. el 26 de noviembre de 1982.



Anáhuac  
México



**GRANDES LÍDERES  
Y MEJORES PERSONAS**



## Jorge Moeller

### Lechón al bajo horno

Jorge Moeller tiene más de 55 años compartiendo su sazón en la cocina con ya tres generaciones desde sus hijos, nietos y amigos. Esta pasión la desarrolló desde pequeño a través de su padre, un amante del *outdoor* que lo llevó por México a cocinar en cada lugar con lo que obtenían del campo, la caza y la pesca; encontrando así el sentido y sabor que brindan el humo, el fuego, los aceros y el famoso *low and slow*. Hoy se puede disfrutar de sus recetas y sazón en La Mina 401, donde lo importante para Jorge es ser un buen anfitrión, pues está en la industria de la hospitalidad.



#### RECETA:

#### Lechón al bajo horno

- 1 lechón de 4 a 6 k
- 1 taza aceite de oliva curado con chiles secos
- 1 taza de mantequilla
- 1 manojo de romero
- 1 manojo de laurel
- 10 g de pimienta
- 80 g de moes original (*Rub*)
- 4 cebollas grandes
- 200 g apio
- 200 g poro
- 200 g zanahoria
- 200 g champiñón
- 1 cerveza oscura
- 1 galón de leche
- 1 k de Sal

#### PREPARACIÓN

Macerar durante 12 horas con leche y sal el lechón. Realizar un *rub* húmedo con el aceite curado, mantequilla, cerveza y moes; untarlo de manera generosa sobre el lechón y dejarlo reposar durante 30 minutos. Una vez pasado el tiempo, romper las articulaciones del lechón de tal forma que quede plano, para posteriormente colocarlo sobre una cama de rodajas de cebolla con moes, verduras, especias y hierbas aromáticas, en una charola honda. Meterlo al bajo horno (ataúd) a fuego medio con la panza hacia arriba por dos horas; voltearlo y mantenerlo a esa misma temperatura por otras dos horas, estará listo cuando la piel quede crocante. Se recomienda cubrir orejas, trompa y extremidades con papel aluminio.



**LA MINA**

4 0 1

Calzada del Valle 401  
San Pedro Garza García, Nuevo León  
☎ (81) 8378 5700 📍 LaMina401



a  
**PIECE**  
of

**SOUL**  
THE ONE AND ONLY

**ART**



**Versión 2.0 L**



*Pantalla digital de 8" con conectividad Android Auto™ y Apple CarPlay™ (1)*



*Mood lamp (2)*



*Cámara de Reversa con sensores traseros*



**Kia Valle Oriente**

Av. Lázaro Cardenas 2506 Col. del Valle, Sector Oriente, San Pedro Garza García, N.L.

Tel 8215 2300

Kia Carretera Nacional grupo\_surman | [surman.com](http://surman.com)



Imagen de uso ilustrativa. Consulta versiones y equipamiento incluido.



The Power to Surprise.



## Angel Montemayor

### Ribeye sobre huarache tatemado al piquín

Como buen regio, Angel Montemayor es cervecero, grilero y emprendedor. Desde que su padre fundó el restaurante El Zarape en 1987 hoy el San Angel Bar & Grill, la cocina se convirtió en una pasión de toda la vida, de la cual terminó haciendo su propio proyecto con su propia marca de sazónadores llamada Grileros y de cerveza con DUMAS. El regio está decidido a demostrar que preparar un buen platillo es fácil y práctico aun para el más inexperto, es por eso que se dedica a desarrollar productos fáciles de aplicar y que hagan de los platillos un verdadero manjar. La cocina en palabras de este grilero no es una ciencia cierta, es explorar por medio de la intuición para crear sabores únicos, siendo el chile piquín su ingrediente favorito para experimentar.



@angelmontemayorgzz  
 f cervezadumas  
 @cervezadumas  
 f grileros  
 @grileros  
 #grileros  
 #NacimosGrileros



#### RECETA: RIBEYE SOBRE HUARACHE TATEMADO AL PIQUÍN

- 1 Ribeye (recomendación 1.5" o más)
- 1 Nopal
- Sazonador de piquín ahumado grileros
- Sal ahumada con chipotle grileros
- 1 Limón
- Aceite

Aceitar el *ribeye* y aplicar sal ahumada al gusto. Asar al término deseado a fuego alto volteándolo solo una vez (los tiempos dependen del grosor del corte y tipo de asador). Poner los nopales a tatemar por ambos lados. Retirar los nopales, ponerles limón, sazónador de piquín ahumado y después colocar el *ribeye* encima del nopal y listo.

#### CREPAS GRILERAS CON REDUCCIÓN DE CERVEZA MONDEGO

- 3 tortillas de harina
- 3 glorias de cajeta
- 150 g de queso panela
- 250 g de fresas
- 100 g azúcar morena
- 1 cerveza Mondego

#### PREPARACIÓN

Para la reducción calentar un sartén en fuego alto y agregar las fresas, azúcar y media cerveza Mondego. Menear constantemente hasta que se reduzca a una consistencia viscosa. Después calentar las tortillas en el asador, dar una vuelta para colocarles la gloria y rebanadas de queso panela adentro. Después cerrar como si fuera quesadilla y verter la reducción arriba de las crepas al gusto.





# PÉGATE AL NÚMERO UNO EN ADHESIVOS PARA PISOS, porque un experto sabe qué adhesivo va en cada superficie.



1

## Porcelanato

Para la colocación de piezas de nula absorción de humedad como porcelanatos, granito y algunos tipos de mármoles en interiores.



2

## Fachadas

Para la colocación de todo tipo de losetas en fachadas y exteriores resistiendo a choques térmicos de temperatura.



3

## Gran Formato

Para la colocación de todo tipo de losetas de gran formato. No se abate con el peso y permite nivelar.



4

## Piso sobre Piso

Para la instalación de todo tipo de losetas sobre piso ya existente. Ideal para remodelar sin levantar o picar el piso.

# CREST

FIRMES CON MÉXICO



## Daniel Valles

### Totoaba a las brasas

Un restaurantero apasionado del mar es la definición del Chef Daniel Valles quien en 2009 plasma este gusto en Black Market, una propuesta gastronómica proveniente directamente del Océano Pacífico y, reafirmando esta afinidad a la cocina del mar, nace su proyecto Amor a Mar. Sus productos frescos y de calidad se han convertido en el sello de sus restaurantes y su mayor gusto es brindar a sus comensales una experiencia al probar por primera vez un ceviche o un sashimi de pescado, siempre fresco y con el sazón de Baja California.



### RECETA: TOTOABA A LAS BRASAS

Totoaba  
Sal  
Mantequilla  
Finas hierbas  
Especias

### PREPARACIÓN:

Quitar la cabeza de la totoaba, hacer unos cortes cruzados a la piel y condimentarla con la sal, mantequilla, finas hierbas y las especias preferidas. Esta técnica es a ahumado lento con fuego muy bajo, colgar el pescado arriba de las brasas para que el mismo aceite y grasa del animal estén goteando y alimenten las brasas. Tapar con un manto húmedo el asador para que el humo tarde en salir lo más que se pueda y lograr un ahumado profundo. La idea es conseguir un bronceado por fuera y una carne suave y jugosa por dentro.



**BLACK MARKET**  
COCINA DE ENSENADA

**AMOR A MAR**  
SEAFOOD MARKET

Río Amazonas 132 L-5  
Col. Del Valle.  
San Pedro Garza García, Nuevo León  
f BlackMarket  
f Amor a Mar Festival  
v Blackmkt  
@ dvalles  
@ Blackmarketmx  
@ Amoramarmx



# gracias

por formar parte del



PRESENTADO POR:  
**VINOTECA.**

-Espera los resultados en nuestra próxima edición-





**Sigma**  
foodservice

**CHIMEX**

**FUD**

**OREO**

**El Cazo**

**Eugenia**

**RICHS**

**TANGAMANGA**

**La Villita**

**NocheBuena**

**Pillsbury**

**PHILADELPHIA**

**PROVIMI**  
FOODS

**Delicia**



**ComNor**  
Sigma foodservice



★ ★ ★ ★ ★

*Especialistas en la distribución de  
alimentos a nivel nacional para  
Hoteles y Restaurantes.*

01 55 864 SIGMA (74462) | [www.csfoodservice.com.mx](http://www.csfoodservice.com.mx)



A portrait of Antonio Barceló Garza, a man with dark hair and a light beard, wearing a dark blue suit jacket over a light blue and white striped shirt. He is looking directly at the camera against a textured stone wall background.

# ANTONIO BARCELÓ GARZA

---

## LÍDER CON ESPÍRITU EMPRENDEDOR

---

---

Por: Rocío Castillo / Apoyo Editorial: Yadira Cabello, Mónica Garza, Blanca Villar / Fotografías: Daniel Arroniz





**A** sus 38 años encabeza el liderazgo de un grupo empresarial que ha focalizado sus esfuerzos al desarrollo del sector gastronómico en el país. Grupo Galería surgió en 1968 enfocado al sector automotriz. En 1991 deciden incursionar en el mundo restaurantero, convirtiéndose en los primeros en traer la marca Carl's Jr a México, el primer restaurante de la cadena en instalarse fuera de Estados Unidos. Antonio, después de haber sido Presidente de Subaru de México que era parte del grupo, decide tomar las riendas del grupo empresarial por completo en el 2012. Años más tarde, por decisión de Consejo deciden enfocarse a los negocios gastronómicos y salir del sector automotriz. Como parte de la formación de este líder, está el MBA que realizó en Harvard University, sin duda alguna, hecho que marcó su vida y mentalidad empresarial. Hoy está al frente de una empresa de la que tomó el liderazgo hace cinco años, en ese momento contaban con 35 restaurantes, en el 2017 lograrán contar con 70. El objetivo muy claro es duplicar el número en tres años más. Al frente de más de 2 mil 600 empleados, ha aprendido a conducir su tiempo enfocado en su familia, la organización que representa y actualmente, en la presidencia de Club Harvard Monterrey. Te compartimos esta entrevista que en exclusiva dio a PLAYERS of life.



### Grupo Galería comienza con el área automotriz pero ha ido cambiando su sector, ¿cómo está actualmente la estructura de la empresa?

Grupo Galería se fundó en 1968 iniciando como una empresa del giro automotriz, en el 2012 cuando entré a la empresa teníamos que decidir en dónde enfocarnos principalmente; en la parte de alimentos en ese entonces teníamos Carl's Jr. y IHOP, además nuestra parte industrial, la parte de bienes raíces y Subaru de México.

Hicimos un estudio para definir en qué nos debíamos enfocar y fue cuando tomamos la decisión de desinvertir en el área automotriz. Fue un poco difícil para la familia, pero vimos que la parte automotriz requería mucha inversión y tiempo, consideramos que había más potencial en nuestras otras empresas sobre todo en alimentos. Al día de hoy nuestra participación en el mercado automotriz es nula.

### ¿Que cambio tan drástico! ¿Cómo fue el proceso?

Fue un proceso de muchos años porque decidimos desinvertir vendiendo estas agencias, no cerrándolas, tuvimos que buscar personas interesadas y hacer la labor de venta, nos tardamos dos años en desinvertir y enfocarnos por completo a las otras divisiones.

Solo mantuvimos Subaru de México por un tiempo con un socio estratégico que al final nos compró nuestro porcentaje de la empresa. El cambio fue drástico pero con muy buenos resultados.

### Con giros de empresas tan fuertes, ¿te pareció mejor decisión enfocar tus esfuerzos hacia una sola área?

Totalmente, en todas las empresas hay recursos limitados y tienes que escoger a dónde vas. A nosotros nos gustó más la parte de alimentos; en 2012 teníamos 35 restaurantes y al día de hoy en el 2017 vamos a cerrar arriba de 70, el ritmo de aperturas y crecimiento ha sido muy acelerado. Al final del día, lo que quisimos fue meterle acelerador a esa parte.

“

Somos pioneros en sacar conceptos de otros países e incorporarlos a México de forma exitosa”

### ¿Grupo Galería opera únicamente franquicias?

Operamos puras franquicias a excepción de bienes raíces. Nos consideramos muy buenos administradores de franquicias, además de ser pioneros de restaurantes de Estados Unidos. En el caso de Carl's Jr., IHOP, Buffalo Wild Wings y PizzaRev fuimos el primer restaurante fuera de Estados Unidos en cualquiera de estas marcas, somos pioneros en sacar conceptos de otros países e incorporarlos a México de forma exitosa.

Estamos por lanzar un concepto propio en la parte de alimentos que es derivado de la experiencia que tenemos manejando franquicias, evolucionamos para poder tener marcas propias pero nuestro enfoque principal es la administración de franquicias externas.

### ¿La marca Carl's Jr. la manejan ustedes a nivel nacional?

No, nosotros tenemos los territorios de Nuevo León, Coahuila y Guanajuato. Fuimos los primeros en sacar un restaurante de Carl's Jr fuera de Estados Unidos.

### Hablando específicamente del Buffalo Wild Wings, ¿cómo ha sido su crecimiento?

Actualmente ya son ocho en los tres años que llevamos operando. Nos tomó un año adaptarnos y capacitarnos en la operación del restaurante, ahora ya tenemos presencia en Saltillo y ya inauguramos en León, Guanajuato y acabamos de firmar en la Ciudad de México, abriremos nuestro primer restaurante a final de año en Santa Fe. Nuestro plan de crecimiento es abrir cuatro o cinco Buffalo Wild Wings al año al menos.

### Y en cuanto a los otros restaurantes, ¿cómo ves su crecimiento y aceptación?

Todos tienen un crecimiento agresivo pero en Carl's Jr. estamos abriendo entre cuatro y cinco restaurantes al año, este vamos a abrir siete sucursales. El ritmo de



crecimiento de IHOP es de un restaurante al año aproximadamente, un concepto que sigue madurando en México. En PizzaRev se esperan cuatro aperturas por año en los siguientes cinco-seis años.

La idea es duplicar el número de restaurantes en los próximos tres años al ritmo que vamos, la realidad es que el mercado regio en particular ha estado creciendo en conceptos de *fast food*, lo que nos da pie a seguir creciendo.

### ¿Cómo manejas el control de calidad y servicio con tantos restaurantes?

La realidad es que es un equipo de gente, tenemos 2 mil 600 empleados y una cultura de crecimiento de personal muy buena. Nuestros gerentes de restaurantes iniciaron como meseros o cocineros, entonces de nivel gerencial para arriba tenemos una antigüedad muy larga. Estamos muy contentos y satisfechos del programa de recursos humanos que tenemos, vamos entrenando y capacitando a nuestra misma gente para que ocupen puestos claves. Esa es la única fórmula de poder asegurar el éxito.

También contamos con muchos filtros, tenemos encuestas en todos los restaurantes, además de nuestro propio centro de distribución con el cual le damos servicio a nuestros restaurantes y a muchos externos de nuestra marca, lo cual nos asegura la calidad.



### ¿Cómo fue el reto de tomar las riendas de una empresa con tanta trayectoria?

Fue un reto muy grande, me tocó ver desde temas de recursos humanos, fiscales hasta administrativos. Yo venía de una empresa muy corporativa y fue un cambio grande, pero ha sido una satisfacción poder implementar una estrategia y llevarla a cabo. Desde que empecé hace cinco años al día de hoy es una empresa totalmente diferente.

### ¿Siempre fue tu visión ser director de una empresa?

Creo que por mi trayectoria y mis estudios probablemente me imaginé más con una vida corporativa, un tema de trabajar en una empresa grande e ir creciendo. Pero me ayudó mucho haber trabajado 10 años en una empresa como Alfa, las bases que te dan ese tipo de empresas son muy sólidas y estudiar un MBA en Harvard es una experiencia de transformación, más del 50% de gente que entra cambia de giro después de graduarse de una maestría en Harvard, cambió mi manera de pensar para tratar de ser más un empresario-emprendedor y dedicarme a crecer negocios en lugar de solo administrarlos.

### ¿Cuál es el fin del Club de Harvard?

Nos reunimos seguido con una mesa directiva en donde participa gente que se graduó hace ya 40 años y a la par recién graduados. Hay dos clubes, uno en Mon-

“ Creamos la tarjeta Soy Fan en nuestros restaurantes, la cual era una tarjeta física y ahora también es una *app*, con la cual tenemos una relación personalizada con los invitados”



terrey y otro en Ciudad de México. Tenemos varias tareas, entre ellas promover la universidad en México, tratamos de inspirar a la gente de las universidades y de las prepas para que vayan a aplicar, porque creemos que allá abren mucho el panorama y creemos que hay jóvenes muy preparados que podrían ingresar, pero no aplican por desconocer el proceso de admisión.

Tenemos el “Harvard Prize Book Program” donde invitamos de dos a cuatro personas de todas las prepas, tanto públicas como privadas, a que nos manden un video de por qué quieren aplicar a Harvard y qué harían para cambiar su sociedad; a los tres primeros lugares los asesoramos de la manera que podemos para que apliquen a Harvard para entrar. Otra parte importante es la comunidad de exalumnos, somos alrededor de 200 miembros activos que estamos preocupados por la sociedad en general, hacemos reuniones con gente que nos interesa para hablar sobre temas de importancia que definimos a través de un sondeo en el Club.

#### **¿Cómo han implementado la tecnología para bien de forma empresarial?**

De diversas maneras, hace poco sacamos la tarjeta Soy Fan en nuestros restaurantes, la cual era una tarjeta física y ahora también es una *app*, con la cual tenemos una relación personalizada con los invitados. Por ejemplo, cuando vamos a tener una apertura identificamos

a través de la *app* las personas que viven cerca y les enviamos promociones personalizadas, es algo que nos ha revolucionado mucho, ya que actualmente tenemos 180 mil clientes activos a menos de un año de haberla sacado. Y es a través de la tecnología que hemos mejorado la forma de relacionarnos con la gente.

#### **En cuanto a Pizza Rev, ¿cuál es su concepto?**

La mayoría de las personas creen que tiene un concepto tradicional pero es todo lo contrario, aquí se trata de llegar al restaurante y tienes la opción de escoger la pizza de un menú establecido o puedes armar tu propia pizza y desde que la pides hasta que te la entregan son siete minutos, es un servicio muy rápido. Tenemos la opción saludable donde puedes escoger masa *gluten free* e ingredientes sanos.

#### **De manera personal, ¿qué consideras que es el éxito?**

Creo que hoy en día una persona tiene que ir más allá de ser un empresario para ser exitoso. Es trascendental ayudar en nuestro país, creo que está en nosotros aportar algo más, hay que buscar en la posición en la que estamos cómo podemos apoyar a los demás, no solo ver por nuestro propio interés. Siento que en el país hace falta mucho por hacer en temas de desarrollo social, corrupción, etc. y es muy importante estar activo y ver la manera de ayudar a este cambio, y no solo ser espectador.♥



**EN *Carl's Jr.*<sup>®</sup>  
EL VERANO  
NUNCA  
TERMINA**



**SE MUESTRA LA TERIYAKI THICKBURGER<sup>®</sup> Y  
HAND-SCOOPED ICE CREAM SHAKE<sup>™</sup> DE FRESA.**

**VISITA [www.carlsjr.com.mx](http://www.carlsjr.com.mx)**

**ME GUSTA [www.facebook.com/CarlsJrMex](https://www.facebook.com/CarlsJrMex)**

© 2017 Carl's Jr. Restaurants LLC. Todos los derechos reservados.





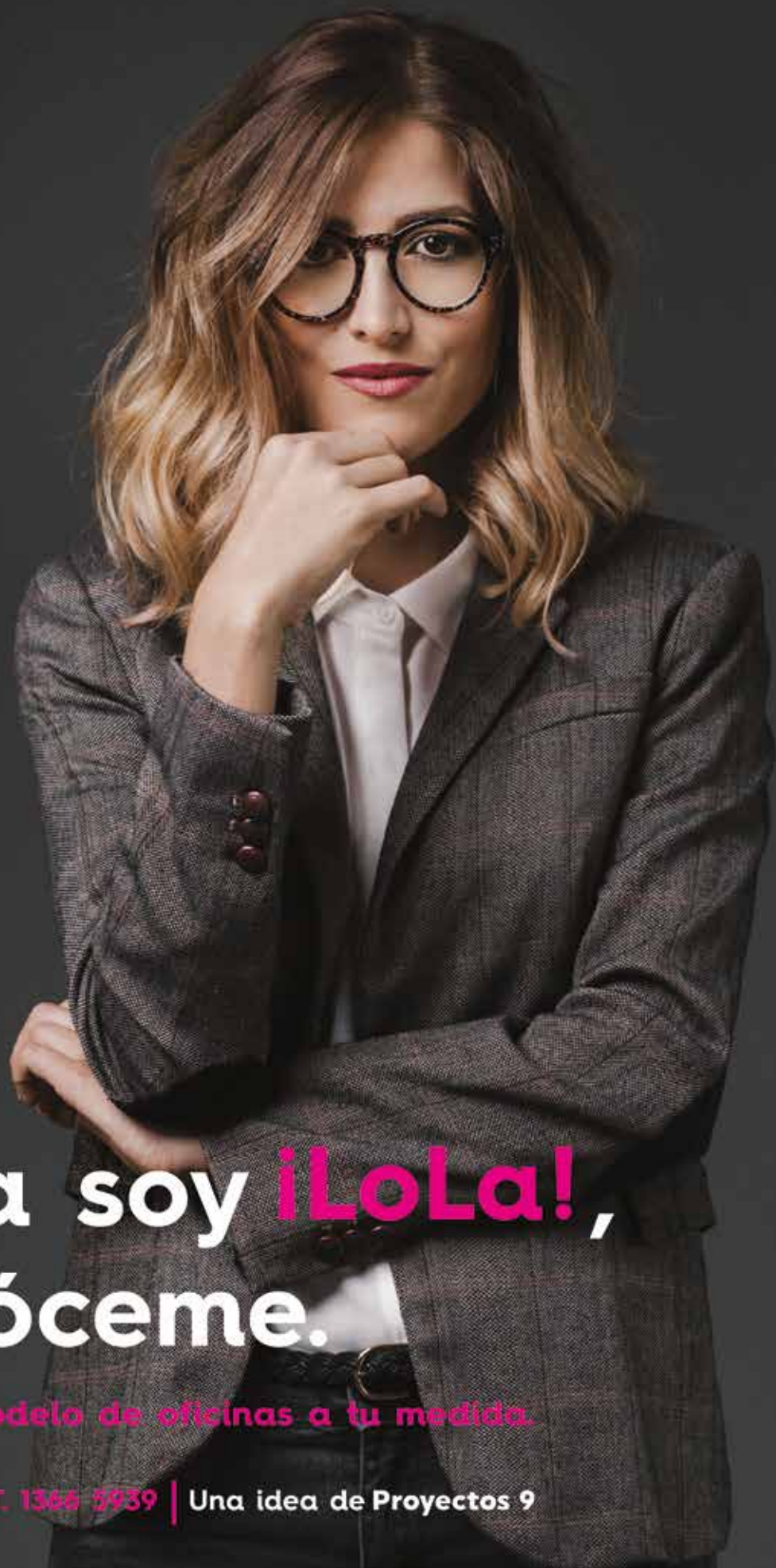
# Buen Comer

## La Industria Restaurantera en crecimiento

Pese a coyunturas económicas adversas, la Industria Restaurantera en México ha mantenido una tendencia de crecimiento durante los últimos años, lo que la ha convertido en uno de los ramos productivos más importantes del país.

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), define a la Industria Restaurantera como “servicios de preparación de alimentos y bebidas para consumo inmediato”; los productos no llevan algún proceso de conservación o envasado, por lo que existe una brecha temporal muy corta entre su preparación y su consumo, descartando la formación de inventarios.





Hola soy **iLoLa!**,  
conócame.

El nuevo modelo de oficinas a tu medida.

[www.lola.mx](http://www.lola.mx) | T. 1366 5939 | Una idea de Proyectos 9



Mextai  
& Grill



Chef Eduardo  
Palazuelos



# Mar del Zur

## Creamos la cocina MEXTAI

Sabores y saberes es lo que envuelve una cultura gastronómica, en Mar del Zur encontramos no una sino el choque de dos culturas: México y Tailandia. Convirtiéndose en un referente gastronómico en nuestra ciudad que al día de hoy sigue sorprendiendo y enamorando a quien ose probar este legado único de platillos.

El Chef Eduardo Wichtendahl Palazuelos fue a Asia para aprender y trabajar sin imaginarse que este viaje sería el encargado de ponerlo de frente con su destino. Color, variedad y sabor es una forma de resumir la experiencia gastronómica que encontró en aquel continente y que inspiró al orgulloso guerrerense para crear su propuesta MEX-TAI.

Una mezcla de nuestra gastronomía ancestral con los sabores fundamentales de la tailandesa: picante, agrio, dulce, salado y amargo. El Chef Eduardo encontró la fórmula perfecta para combinar ambas en un exquisito y único menú que solo se encuentra en el conocido Mar del Zur. Tomarse un día para conocer este tesoro gastronómico es algo que todo regio necesita hacer, ir a Mar del Zur es hacer un viaje por nuestra historia de la mano con la travesía culinaria de un mexicano en tierras extranjeras.

Si tuviéramos que resumir los sabores que se encuentran en sus platillos en una palabra sería: intenso. Sabores fuertes y agradables que le dan al paladar toda una nueva experiencia resultado del uso de la técnica ancestral de cocción a las brasas, combinada con la más alta tecnología de asado.



Ola de aguacate

Te presentamos algunas de las recomendaciones de Mar del Zur.

### Ola de aguacate

Esta entrada es una mezcla de atún, sandía y manzana verde envuelto en unas láminas de aguacate. Viene acompañado de brotes de betabel, un toque de mayonesa chipotle servido con una vinagreta de piloncillo.

### Ensalada de arúgula

Servida sobre una base de jícama, se compone de un mix de lechugas y arúgula junto con piña cristalizada que le da un toque dulce muy particular, rábano, manzana verde y nuez. Acompañado de un aderezo de la casa con un sabor cítrico.



Ensalada de arúgula

### Camarones sol y sombra

Montados sobre una salsa de mango y de tamarindo con chipotle, la combinación agridulce hacen que estos camarones sean los favoritos de los invitados a Mar del Zur. Como guarnición un arroz jazmín con plátano macho y verduras asadas con puré de papa.

### Pescado fusión

Este es un platillo insignia de la casa. El huachinango viene envuelto en una hoja de plátano, bañado en una salsa thai que es una combinación de tomate y chile, acompañado con germen de soja, un toque de cilantro y perejil.



Pescado fusión



Camarones sol y sombra



### CHEF EDUARDO PALAZUELOS

#### ¿Qué te inspiró a crear una carta tan especializada?

Creo que tanto los chefs como los individuos que se dedican a las artes, nos influenciamos en el tiempo y en la vida. Tuve el privilegio de viajar por el mundo desde muy pequeño acompañando a mi madre en varios festivales de gastronomía y eso marcó notablemente mi percepción de la gastronomía. Cuando te sientas en Mar del Zur, te llevas al paladar un recorrido por esos viajes que marcaron mi esencia, en un bocado descubres mi personalidad que te lleva a una travesía culinaria. Creo que la carta es especializada en el sentido de que aporta ingredientes de todas partes del mundo, pero en realidad lo que la hace especial es su sencillez y no es rebuscada.

#### ¿Cómo fusionan la cocina tailandesa y la mexicana, respetando la esencia de cada una?

Tanto Tailandia como México compartimos varios ingredientes en común, solo que se usan de manera distinta. Por ejemplo, aquí en México el té de limón se usa para hacer té, y allá se usa para fusionar y dar sabor a una gran cantidad de platillos. Otro ejemplo sería la raíz de cilantro, que aquí se tira y allá se utiliza para mezclarse con las salsas. Ambos compartimos ese gusto por lo ácido, por lo picante, sin embargo, si tuviera que marcar una pauta creo que la comida Thai es un poco más dulce.

#### En lo personal, ¿qué interpreta el chef en cada plato?

Cada platillo interpreta su historia, su razón de ser. Trato con respeto el producto y busco la técnica de cocina apropiada para dar ese resultado que brinde una experiencia única al comensal.



Av. Vasconcelos #150 ote.  
Col. Del Valle.  
☎ 2318 0980 y 2318 0434  
🌐 www.mardelzur.com  
📌 MARDELZUR  
📍 @MAR DEL ZUR





# MARMOLES ARCA

DESIGN CENTER TOREO · BOSQUES · TOLUCA · DIVISION · QUERÉTARO · SAN PEDRO

# Pangea

Pangea es un restaurante de alta cocina contemporánea. El juego entre aroma, sabor, color y textura en cada platillo crean una experiencia culinaria inolvidable. En su cocina se refleja lo mejor de los ingredientes seleccionados, siempre con un sello personal.



Cocina  
Internacional

## ESPECIALIDAD DE LA CASA:



### Cabrito braseado, dorado y deshuesado

Cabrito braseado, dorado y deshuesado con puré de coliflor, hongos porcini y salsa de cerveza Bocanegra.

Situados en la ciudad de Monterrey, Grupo Pangea inicia en 1998 con el restaurante Pangea, lugar que revolucionó la industria gastronómica en el norte del país, dirigido por el Chef Guillermo González Beristáin de la mano con el Chef Ángel Solís.

Pangea cuenta con una carta de vinos reconocida por la Wine Spectator Award of Excellence; ha sido galardonado con el “5 Star Diamond Award”; y desde 2013 ha permanecido en la lista de “Los Mejores 50 Restaurantes de América Latina”, extensión de S.Pellegrino de “Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo”.

### Chef Guillermo González Beristáin

Estamos viviendo una época muy emocionante en lo que conlleva la gastronomía en México y especialmente para Monterrey, en un entorno en plena ebullición, lleno de retos, con cada día más talento sumándose a la escena gastronómica, y con una clientela más exigente y conocedora. Sin duda lo mejor para la gente en Monterrey en términos gastronómicos está por venir.



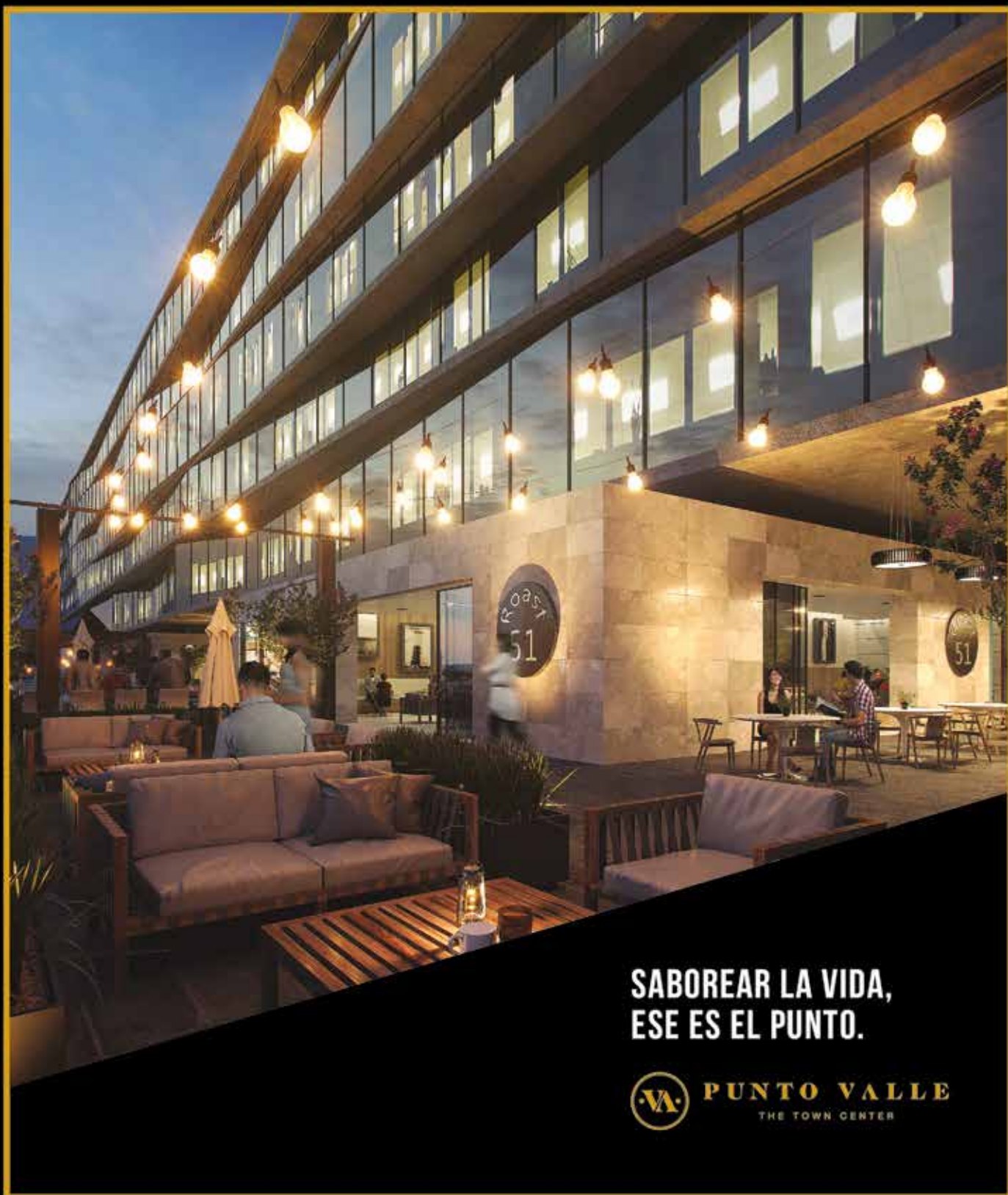
Ticket  
promedio:  
**\$ 750**



Bosques del Valle #110-20  
Col. Bosques del Valle  
San Pedro Garza García, Nuevo León  
☎ 8114 6601 y 8378 0412

✉ pangea@grupopangea.com  
🌐 www.grupopangea.com  
📱 Grupopangeamty  
📺 GrupoPangea





**SABOREAR LA VIDA,  
ESE ES EL PUNTO.**



**PUNTO VALLE**  
THE TOWN CENTER

SHOPPING - PLAYGROUND - OFFICES - RESTAURANTS & BARS - HOTEL - CONVENTION CENTER - ENTERTAINMENT

[WWW.PUNTOVALLE.COM](http://WWW.PUNTOVALLE.COM)

T. / (81)2090 0000    informes para renta / contacto@puntovalle.com

# Vasconcelos

Paladar mexicano

Con exquisitas opciones para desayunos, comidas y cenas, es sin duda una excelente opción para los amantes de la cocina mexicana.



Cocina  
Internacional

ESPECIALIDAD DE LA CASA:



**Ribeye High Choice**

El capitán lleva hasta tu mesa un carrito con un exquisito *Ribeye High Choice* el cual es cortado al grosor y gramaje de tu preferencia. Se pesa en la báscula, se registra el gramaje y se te prepara con el término exacto de tu elección.

Como una propuesta culinaria que incluye recetas regionales, Vasconcelos, un logro más de Sofa Entertainment Group, llega a ofrecer las tradiciones de México a tu paladar.

El maíz, el frijol, el chile y el mezcal, son algunos atributos de la gastronomía mexicana ricos por su sabor, aroma y tradición. El toque mexicano en cada uno de los detalles del lugar, así como en la sazón única de los platillos, te harán vivir una exquisita experiencia.

**Chef FAO**

“Toda la gente pregunta qué hace la diferencia entre chef y cocinero, la respuesta es una pizca de sazón. La vida se disfruta como cocinar a fuego lento”



Ticket promedio:  
**\$500**

**VASCONCELOS**  
PALADAR MEXICANO

Plaza 02  
Av. Vasconcelos 150 ote.  
Col. del Valle  
☎ 8335 4474

✉ rodrigot@bysofa.com  
🌐 www.vasconcelos.com.mx  
📌 VasconcelosPlaza02  
📷 vasconcelosmty





# DOMINIO<sup>MR</sup>

96.5 FM

PASIÓN POR LA INFORMACIÓN



[www.dominio.fm](http://www.dominio.fm)

*Mario Gámez*



# La Torrada

Leña, Horno y Cava

La propuesta de este exquisito restaurante se basa en cortes de importación cocinados a la leña, a parte de contar con una extensa cava de vinos para que puedas maridar los platillos de tu elección.



Cocina  
Internacional

## ESPECIALIDAD DE LA CASA:



### Costilla del Tío Guillo

De *short rib, Black Angus*, marinada por 12 horas con algunas salsas especiales y hierbas provenzales, y cocinada por 12 horas en horno de piedra con brasas de leña de mezquite. Se sirve con tortillas de maíz recién hechas y salsa chile limón.

En La Torrada buscan satisfacer los paladares más exigentes con excelentes cortes a la leña en un ambiente rústico y acogedor. Ofrecen platillos hechos con ingredientes que superan los estándares más altos de calidad, por esto y más es que son un ícono importante entre los restaurantes más prestigiosos del país.



### Chef Ejecutivo Joel Arizpe

“Te invitamos a vivir la experiencia Torrada, desde que llegas hasta que te vas, superando todas tus expectativas.”

Ticket promedio:  
**\$ 750**

**LA TORRADA**  
LEÑA HORNO CAVA

Lázaro Cárdenas #2500  
Col. Valle Oriente  
San Pedro, Garza García  
☎ 8262 7150 y 8363 7026  
✉ chef.latorrada@rgourmet.mx


🌐 [www.latorrada.mx](http://www.latorrada.mx)  
📍 LaTorradaMonterrey  
📷 [latorradamty](https://www.instagram.com/latorradamty)  
📺 [latorradamty](https://www.youtube.com/latorradamty)



# LA TORRADA

LEÑA HORNO CAVA

RESERVACIONES 83632821 / 82627150 / 83637026  
LÁZARO CÁRDENAS # 2500 SAN PEDRO GARZA GARCÍA

  
TAPA DE  
RIBEYE



[www.latorrada.mx](http://www.latorrada.mx)



# La Buena Barra

Siempre se antoja

La propuesta gastronómica es cocina mexicana contemporánea, especializada en cortes de carne, haciendo honores a la cocina regiomontana con salsas de chile piquín, quesos al carbón, verduras asadas hasta platillos de otros estados como la jaiba desnuda de Veracruz, entre muchos otros sabores que recorren la República Mexicana.

**Cocina Internacional**



**ESPECIALIDAD DE LA CASA:**



**Caña de filete al mezcal**

Se sirve sobre un bloque de sal del Himalaya, se lleva a la mesa, se le coloca una mantequilla especial de la casa y se flamea en el momento con el mezcal, también de la casa, elaborado en Oaxaca, aparte de ser un platillo excepcional es toda una experiencia en tu mesa.

Su historia se remonta al centro de la ciudad de Monterrey, en donde La Barra Antigua fue la semilla que algunos años más tarde evolucionaría al concepto de alto nivel gastronómico que hace honor a los sabores norestenses de México, La Buena Barra. Monterrey los vio nacer y crecer, después la Ciudad de México los adoptó de la manera más cálida y hoy tienen el placer de ofrecerles, en cualquiera de las dos sucursales, una experiencia culinaria que dejará satisfechos todos sus sentidos.

La Buena Barra conjuga el mejor sabor, el más cálido servicio y el ambiente más hospitalario y divertido, para convertir cualquier evento en un momento memorable.



**Chiles en Nogada**

El chile en nogada es uno de los platillos favoritos de temporada, cada año lo esperan con ansias para compartir con sus clientes un tesoro mexicano al que le dieron su pequeño toque distintivo. El chile en nogada de La Buena Barra es el tradicional chile pero relleno de filete. Los ingredientes especiales de temporada que esperan año con año son la nuez de castilla y la granada, con esto crean una delicia que no puedes dejar de probar.

**Ticket promedio:**  
**\$ 650**



Plaza LUA  
Ricardo Margáin #600 Ote.  
Col. Valle de Santa Engracia  
☎ 8338 5050  
📞 8126135587


✉ [reservaciones@labuenabarra.com.mx](mailto:reservaciones@labuenabarra.com.mx)  
🌐 [www.labuenabarra.com.mx](http://www.labuenabarra.com.mx)  
📱 [labuenabarramty](https://www.facebook.com/labuenabarramty)



LA  
**BUENA BARRA**  
CANTINA CONTEMPORÁNEA

**TENEMOS EL MEJOR CHILE EN NOGADA**



 TEXT US - 81 2613-5587

PLAZA LÚA  
R. Margáin y Missouri 600 ote. SPGG  
T. (81) 8338.5050 (81) 8335.1147  
Aristóteles 124 esq. Presidente Masaryk, Polanco  
T. (55) 5280.6699 · (55) 6395.3939



# La Central San Pedro

Cocina & Bar

Con la firme convicción de abrir un restaurante que marcara la diferencia desde su apertura, nace La Central. Durante el año 2016 el chef Sergio Ledesma y un grupo de inversionistas crean un concepto doble de una terraza bar y una cocina de primer mundo, ofreciendo así un ambiente para toda ocasión con alimentos y servicio de la más alta calidad.

Cocina  
Internacional



ESPECIALIDAD DE LA CASA:



### Cowboy a las brasas

Es un corte calidad *USDA prime*, cocinado *sous vide* terminado en horno de brasa con sal maldon, chile guarnica y cebolla cambray

La Central se distingue por ser un *steakhouse* internacional de vanguardia, el cual utiliza los mejores ingredientes de temporada y cambia su menú a través de las estaciones del año. Marca la diferencia al utilizar ingredientes y productos de muy alta calidad, los cuales son manipulados y preparados por un reconocido chef internacional.



### Chef Sergio Ledesma

"Mi cocina es la experiencia de recordar buenos momentos, siempre llenos de sabores tradicionales"

Ticket promedio:  
**\$ 700**



Plaza Chroma  
Ricardo Margáin #315  
San Pedro Garza García, Nuevo León  
☎ 1356 0883, 84 y 85

✉ chef@lacentralsp.com  
🌐 www.lacentralsp.com  
📌 LaCentralSP



# LA CENTRAL<sup>®</sup>

— SAN PEDRO — COCINA & BAR



¡VEN A PROBAR  
NUESTRO NUEVO MENÚ!

CHROMA RICARDO MARGAÍN 315, SPGG

  LACENTRALSP  OpenTable<sup>®</sup>

# Mochomos

## Riqueza Sonorense

Mochomos ofrece una amplia selección de entradas originales, los mejores cortes y platillos típicos sonorenses, así como especialidades del día, en un ambiente agradable y un atento servicio.



Cocina  
Internacional

### ESPECIALIDAD DE LA CASA:



#### Rib Eye Añejo

Asado a la parrilla servido con mantequilla de ajo y chile caribe preparado al momento.

El Estado de Sonora es reconocido nacional e internacionalmente por ser uno de los mejores productores de carne bovina, porcina, avícola y acuícola. Es por eso que MOCHOMOS RESTAURANT BAR, contemporáneo, distinguido y amigable, ha modernizado el arte culinario de la comida sonorense fusionando su riqueza gastronómica.



#### Buñuelos de Camarón

Camarones salseados en una mezcla agrídulce montados en buñuelos sobre queso crema.

Ticket  
promedio:

\$ 600



Metropolitan Center  
Av. Lázaro Cárdenas #2400  
Col. Valle Oriente  
San Pedro, Garza García, Nuevo  
León

(81) 8647 0160  
www.mochomos.com  
monterrey@mochomos.mx  
mochomosmt  
mochomosmt





*#Vamos a*  
**MOCHOMOS**

*mochomos.*

METROPOLITAN CENTER

RESERVA 81 8647 0160





# Bife Ancho

Fusión de parrilla argentina  
y cocina norestense

Disfruta los mejores cortes de carne asada en horno con leña de mezquite, acompañados con empanadas argentinas, ensaladas, platillos norestenses y postres que enamoran al estilo regiomontano. Con el maridaje perfecto de vino tinto y cerveza artesanal, ambos con su propia marca, Bife Ancho.



Fusión  
de parrilla  
argentina  
y cocina  
norestense.

## ESPECIALIDAD DE LA CASA:



### Bife Ancho

Es nuestro corte insignia y el más vendido, también es el nombre con el que se conoce en Argentina al *rib eye*, mismo que da origen al nombre de nuestro restaurante.

Bife Ancho se inauguró en octubre del 2014 por el Ing. Francisco Soto e Ing. Felipe Ramirez empresarios regiomontanos, quienes tuvieron la idea de unir la parrilla de tierras andinas y la cocina norestense tratando de dar un toque regional e inigualable a nuestros platillos. Esta fusión creó un espacio moderno y elegante pero al mismo tiempo casual con una terraza de ensueño en un ambiente natural y de confort ideal para reuniones familiares, aniversarios, cumpleaños, junta de negocios y eventos privados que garantizan cumplir con las expectativas de los paladares más exigentes.

### Chef Aarón Natera

“Contamos con los mejores y más jugosos cortes de carne importados de calidad *angus* que son asados con leña de mezquite que le da un sabor de parrilla inigualable, lo cual garantiza una gran experiencia gastronómica”



Ticket  
promedio:  
**\$550**  
**\$650**



Plaza GMIII  
Av. Gómez Morán #1105 Local 112  
Col. Carrizalejo  
San Pedro Garza García, Nuevo León

☎ 2089 0351, 52 o 53  
🌐 [www.bifeancho.com.mx](http://www.bifeancho.com.mx)  
📌 Bife Ancho  
📷 [bifeancho](https://www.instagram.com/bifeancho)



**Nuestro tercer verano  
celebrando en familia.**



**BIFE Ancho**  
RESTAURANTE ASADOR

Vino tinto  
Bife Ancho

Entraña

**Tenemos todos los juegos de local de los equipos de casa  
Domingo, come y cena con nosotros.  
Horario de domingo de 1:00 p.m. a 10:30 p.m.**

Gómez Morín 1105, L 112, Col. Carrizalejo, Plaza GMIII, Tel. 2089 0351, 52 y 53 [www.bifeancho.com.mx](http://www.bifeancho.com.mx)

# El Varietal

De aquí, del corazón

El Varietal es el restaurante regio, que resalta los valores culinarios y momentos de la región.



Cocina  
Internacional

## ESPECIALIDAD DE LA CASA:



### Rack de Cordero

Exquisito rack de cordero chuleteado a las brasas, acompañado de papa al horno con espárragos y deliciosa jalea de menta.

Es reconocido por su calidad y tradición en la ciudad, fundado y atendido por gente de experiencia en la Industria Restaurantera *premium* de Monterrey, quienes ofrecen cocina internacional con valores regionales, creatividad culinaria respetuosa a los gustos e ingredientes locales, un servicio personalizado y dedicado; un buen gusto por el vino internacional y mexicano, bebida de calidad y carácter.



### Chef Omar Sustaita

“Los invitamos a disfrutar de nuestros alimentos acompañados de un buen vino y el ambiente de piano que solo en El Varietal disfrutarás la experiencia.”

Ticket promedio:  
**\$ 475**  
y descorche de botellas de vino de mesa sin costo

E L V A R I E T A L

PLAZA GM3  
Av. Gómez Morín #1105  
Entre Roberto G. Sada y Alfonso Reyes  
San Pedro, Garza García, Nuevo León  
☎ 8347 1890 y 8347 1891

✉ [reservaciones@varietal.mx](mailto:reservaciones@varietal.mx)  
🌐 [www.varietal.mx](http://www.varietal.mx)  
📘 Elvarietal  
📷 elvarietal





18<sup>a.</sup> Edición

¡ALISTA TU TARRRO!



EL AUTÉNTICO FESTIVAL DE LA CERVEZA Y CULTURA ALEMANA

DEL 5 AL 15 DE OKTUBRE 2017

OKTOBIERFESTMTY ☎ (81) 8327 - 2829

WWW.OKTOBIERFEST.MX



# Mulligan's

## Swings & Drinks

En Mulligan's han desarrollado un menú para complacer hasta los paladares más exigentes, desde platillos botaneros gourmet, hasta *comfort food* perfectos para compartir en grupo. Podrás disfrutar desde unas *boneless*, una variedad de tacos y hamburguesas o un clásico chicharrón de *ribeye*, entre muchos otros.



Sports Bar  
and  
American Grill

### ESPECIALIDAD DE LA CASA:



#### Pulled Pork Burger

Pan Brioche, *patty* de res bañada en *pulled pork* ahumado con salsa BBQ y queso Jack.

Mulligan's es el primer *indoor golf & sports bar* en Latinoamérica, nace en el 2016 con la idea de crear un nuevo concepto de entretenimiento al mezclar el golf, la tecnología, la gastronomía y coctelería dentro de un ambiente incomparable. Podrás disfrutar de siete simuladores Golfzon, ver todos los eventos deportivos en su amplia terraza y vivir una experiencia nunca vista en el país.

#### Óscar Cabello

“Siempre he buscado crear e inspirar a través de mis platillos. En Mulligan's me han dado la oportunidad de lograrlo, ya que buscamos resaltar por ser un concepto totalmente nuevo y diferente que ofrece una experiencia gastronómica vanguardista”.



Ticket  
promedio:

\$ 350

**MULLIGAN'S**  
A NEW GOLF EXPERIENCE

Av. Lázaro Cárdenas #2000  
Col. Valle Oriente  
San Pedro Garza García, Nuevo León  
(81) 2317 4913

www.mulligans.com.mx  
mulligansmt  
mulligansmx



# MULLIGAN'S

Síguenos   mulligansmx

## INDOOR GOLF



## SPORTS BAR



## EVENTOS

## CLASES DE GOLF



AV. LÁZARO CÁRDENAS #2400  
METROPOLITAN CENTER

Tel: (81) 2317-4913

L-V 7 am - 1 am

S-D 10 am - 1 am

¡Adquiere tu propio simulador!

GOLFZON **VISION**

“EL SIMULADOR  
DE GOLF #1 EN  
EL MUNDO.”

Side Sports Tel: (81) 8625-4968

# Chili's Grill & Bar

“Aquí vives más cada momento”

Chili's es el popular restaurante de comida casual que ofrece los platillos favoritos americanos con el toque del suroeste de los Estados Unidos.



## ESPECIALIDAD DE LA CASA:



- Entradas como: Boneless Buffalo Wings, Wings over Buffalo y Classic Nachos.

- Hamburguesas Big Mouth, incluyendo clásicos como la Oldtimer Burger y la Bacon Burger, y algunos nuevos favoritos como la Avocado Burger y la Mushroom Swiss Burger.

- Costillitas como las famosas Baby Back Ribs.

- Fajitas que incluyen las Clásicas Fajitas y las Cowboy Fajitas.

- Postre, el inigualable Molten Chocolate Cake.

Chili's fue creado en 1975 en Dallas, Texas. Sus especialidades eran, desde entonces, las *baby back ribs*, hamburguesas a la parrilla, fajitas y margaritas, que hoy siguen siendo características de la marca.

En 1983 fue comprado por Norman Brinker, quien lo convirtió en una franquicia y lo llevó a todos los rincones de Estados Unidos.

Chili's Grill & Bar llegó a México en noviembre de 1992. Hoy cuenta con 108 restaurantes en la República Mexicana en los que atiende a más de 11 millones de personas al año.

### Rafael Ruiz Muñoz Director Ejecutivo de Chili's México CMR

“Para Chili's Monterrey significa el inicio de una historia de éxito, ya que fue aquí donde abrió el primer Chili's de la República en 1992. Los regios han adoptado esta marca con mucho cariño, es gracias a ellos que ahora contamos con 16 sucursales en la ciudad abriendo en el mes de septiembre nuestra 17ª unidad, la cual estará ubicada en la Terminal B del Aeropuerto de Monterrey”.



Av. Lázaro Cárdenas #410  
Residencial San Agustín  
San Pedro Garza García, Nuevo  
León

☎ 8363 5550  
🌐 www.chilis.com.mx  
📱 ChilisMX  
📌 CHILISMEXICO



AG  
AVANTA  
GARDENS®

# GOURMET & ENTERTAINMENT



PLAZA COMERCIAL | ANTES PLAZA KINTA



AVANTA.MX

INSAR



---

## Un gran nicho de oportunidad

---

Son muchas las empresas que se encuentran incursionando en el negocio de banquetes a domicilio, mejor conocido como catering; sin embargo, aún hay mucho por perfeccionar en materia de organización, capacitación, desarrollo, calidad, higiene, servicio al cliente y tecnología, siendo pocas las que han logrado un total desarrollo.



TU ESPACIO PERFECTO

Zanq



VALLE ORIENTE, San Pedro

 zanq | T.(81) 1366.5933 | hola@zanq.mx | zanq.mx

# Alberto Senties Catering

Su servicio de catering nace del gusto del Chef Alberto Senties por la comida y por compartir con amigos; en 2003, junto con su esposa, da inicio a este proyecto. Cuentan con un equipo profesional y comprometido con su filosofía de excelencia, lo que se refleja en la calidad y presentación de sus platillos que superan las expectativas de sus clientes. Su amor a lo que hacen los mantiene siempre innovando en platillos y formas de servir, dando a cada evento un resultado único y delicioso.



Fotografías por Nydia Lilian Cavazos



Charola de Snacks: taquitos de atún, pipetas de foie líquido y manzana, bruleés de mamey y zapote negro, pinchos de trucha del Estado de México, ceviche de manzana y quesos variados



Chuleta de ternera asada con risoto de poblano y puré de camote especiado

## Servicios

Ofrecen todo tipo de servicios, desde pequeñas reuniones, cócteles y bodas, hasta grandes inauguraciones, congresos empresariales y eventos masivos. Todo siempre con productos de la mejor calidad, lo que los mantiene a la vanguardia en creaciones de platillos y nuevas formas de servir.

También cuentan con el servicio de meseros, renta de equipo, coctelería creativa y montaje de bar, coordinación de tu evento, platillos para llevar e incluso el de "chef en tu casa".



Lomito de cerdo ko-robuta con glaseado de xtabentún y jus de cerveza oscura



Ensalada de hojas y flores del huerto con queso de rancho y vinagreta de higos

“Para nosotros nada es imposible, tú imagínalo y nosotros lo creamos”



Río Guadalquivir #324 Ote.  
Col. del Valle  
San Pedro Garza García, Nuevo León  
☎ (81) 8378 6768 y 69  
🌐 www.albertosenties.com

✉ ventas@albertosenties.com  
✉ info@albertosenties.com  
📘 AlbertoSenties  
📧 @albertosenties  
📷 @albertosenties





VANTASH

OFFICE & ENTERTAINMENT

*Reiventing the classic*

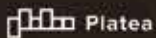
**Espacios en venta**  
**Locales Comerciales & Oficinas**

**A.** Calzada San Pedro 121, Miravalle

**W.** [vantash.com](http://vantash.com)

**T.** (81) 2090 0000

Un proyecto de





# Delicias Verdes

Su gusto por la comida y sus ganas de estar siempre activa fueron los detonantes para que Irene Quiroga iniciara con Delicias Verdes, un nombre que refleja a la perfección su filosofía. Su trato personal y siempre disponible para dar asesoría, son el sello de su servicio que siempre le brinda seguridad y tranquilidad a sus clientes. Su gama de menú se caracteriza por presentación y mucho sabor, demostrando que lo saludable no está peleado con lo delicioso. Para eventos grandes o pequeños, siempre ofrece resultados de excelencia.



Irene Quiroga



Ceviche de salmón



Tabla de quesos

## Servicios

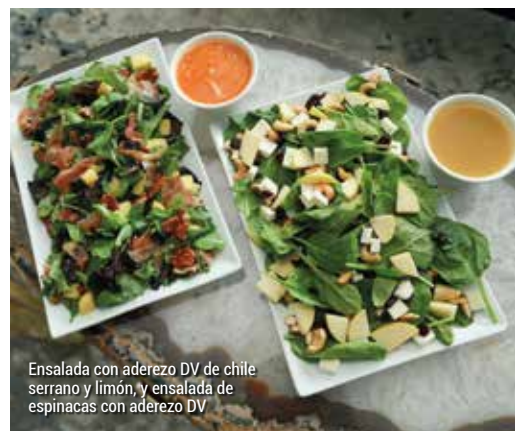
Lo que ofrece Delicias Verdes es comida sencilla y fácil de servir, buscando que sea lo más saludable, pero siempre con mucho sabor. Usan los ingredientes de más alta calidad y desde un principio su objetivo es que así sea para una persona o 300, no hay diferencia

en su excelente servicio al cliente. Hoy, después de casi cinco años, ofrecen servicio para hasta 700 personas; desde una reunión en casa, piñatas, bautizos, primeras comuniones, bodas, eventos empresariales y cualquier reto nuevo que se les presente.

“El secreto de la empresa es el amor a lo que se prepara y el trabajo en equipo, uno excelente en el que se puede confiar para delegar responsabilidades. El mayor apoyo siempre es mi familia, mi esposo y mis tres hijos”



Papas al chile ancho



Ensalada con aderezo DV de chile serrano y limón, y ensalada de espinacas con aderezo DV



☎ 8363 8394  
f Delicias Verdes en tu Mesa





KANTOOR

CASA DE INTERIORISMO

¡NOS MUDAMOS!



AHORA ENCUENTRANOS EN  
Av. Humberto Lobo #555, SPGG, NL.



• [contacto@kantoor.com.mx](mailto:contacto@kantoor.com.mx) • 83 35 30 61



Betabel rostizado con quinoa, queso feta, avellana y aderezo de limón

## Cinco Catering

Cinco Catering inicia en el 2008 como un proyecto familiar, con un concepto innovador en la producción y operación de eventos. En el 2010 colaboran junto con Parque Fundidora comercializando, supervisando y operando todos los eventos de características sociales, musicales, empresariales, estudiantiles, culturales, deportivos, gubernamentales y de entretenimiento.



Ensalada de crustáceo de camarón durazno, almendra con aderezo de yogurt y azafrán

---

“En Cinco Catering te haremos sentir el invitado más importante de tu evento”

---



## Servicios

Cinco Catering planea, produce y opera eventos sociales y empresariales; se encargan de la asesoría, lugar, logística, montaje y ambientación, así como de la elaboración y transportación de los alimentos para ofrecer ese servicio especializado que los caracteriza.



Filete con puré de cebolla en salsa de chile dulce, chayote y ceniza



Filete y camarón en salsa de vino tinto y tocino con aligot de papa



Panna cotta de caramelo, piña rostizada y macaroon de coco y ron

Cuentan con varias divisiones y un equipo de infraestructura y personal especializado que les permite atender eventos de 5 a 10 mil personas simultáneamente en eventos sociales, empresariales y estudiantiles.

-CINCO ENTERTAINMENT: opera exposiciones, conciertos, festivales deportivos y culturales.

-GOURMEAL DELIVERY: servicio a domicilio de alimentos a eventos sociales y empresariales.

-EMBAJADA GOURMET: servicio de alimentos para eventos masivos .

-ZANQ: variedad de eventos en su salón ubicado en la colonia Valle Oriente, en el municipio de San Pedro.

### Alejandro Garza Villarreal Contacto directo

Dirección en cocina,  
operaciones y logística  
Más de 16 años de experiencia  
en la cocina



**cinco**  
CATERING

Prolongación Fco. Madero #3807  
Col. Fierro  
Monterrey, Nuevo León  
☎ 8355 2052

✉ [alejandros@cinco catering.com](mailto:alejandros@cinco catering.com)  
🌐 [www.cinco catering.com](http://www.cinco catering.com)  
📌 Cinco Catering

# Serving up success

## Renovarse o morir

Por Luis Ortiz

Managing Partner en London Consulting Group  
luis.ortiz@londoncg.com

El mercado latinoamericano de los restaurantes está en constante crecimiento, en cifras que van desde 2 hasta 8% anualmente. El principal reto del sector es renovar su estrategia y su imagen frente a un consumidor cambiante y exigente de nuevas experiencias en cuanto a comida. Los cambios en los hábitos de las personas, así como un incremento de la clase media, han impulsado el crecimiento del *fast food* y el *casual dining*. El consumidor está cambiando porque su ritmo de vida ha cambiado; nos trasladamos menos y el crecimiento de la clase media ayuda a un mayor consumo. Con el objetivo de lograr la eficiencia operativa y liberar presión sobre los flujos de la empresa, es necesario reducir los costos de ventas (control de mermas y mejora en negociaciones con proveedores), reducir los gastos de operación e incrementar las ventas (procesos enfocados en el servicio y experiencia de compra).

**GRUPO INTUR**



**Mister Donut**



**La Parroquia**

**Hacienda Real**  
-DESDE 1994-

**Saúl**



## Comercial y logística

### Solución

- Modelo de venta activa, incluyendo nuevos productos y promociones, con base en las estrategias de la cadena o restaurante.
- Modelo de atención a clientes.
- Metodología de venta sugerida.
- Implementación de un sistema de supervisión, enfocado a resultados.
- Estrategias ligadas al plan de marketing que generen un mayor tráfico en los restaurantes.
- Modelo de control presupuestal, que garantiza el manejo efectivo de egresos.
- Modelo de negociaciones de compra de materia prima e insumos de empaque.
- Herramienta de gestión del Nivel de Servicio de proveedores/análisis de inventario MP y WIP.
- Desarrollo de nuevos proveedores para reducir costos.

### Beneficio

- Incremento en las ventas totales del restaurante.
- Incremento en el *ticket* promedio.
- Incremento en el tráfico de clientes.
- Aumento en el nivel de servicio al cliente.
- Fidelización de clientes, aumento en recurrencia.
- Disminución de cuentas de gastos.
- Control del presupuesto de egresos.
- Reducción de costo de ventas.
- Aseguramiento de la calidad de las materias primas.



## Control de piso (cocina)

### Solución

- Herramientas de máximos y mínimos para el control de materia prima en cocina.
- Implementación de cultura de control de costo directo en encargados de cocina (manejo de mermas).
- Modelo de preparación que garantiza el uso de recetas.
- Bitácoras de control de producción.
- Herramienta de Control de Producción, con el fin de medir productividad a través del indicador de TVC (Tiempo, Velocidad y Calidad).

### Beneficio

- Estandarización de los platillos.
- Reducción de mermas.
- Uso eficiente de materias primas.
- Disminución en los tiempos de preparación.
- Incremento en el servicio al cliente.

“Como resultado del entusiasmo de nuestro personal y de la metodología de London, resalto los logros más importantes del proyecto: incremento del 18.1% de las utilidades antes de impuestos, depreciaciones y amortizaciones (EBITDA)...”

**Roberto Villeda**

Director Desarrollo y Nuevos Negocios, Grupo INTUR (Honduras), ROI 6.3 a 1



# shape your business

## RESHAPING YOUR INVESTMENT

We contractually guarantee that, once we finish implementing the solutions you need, you will have your investment returned. That's the worst case scenario since our customers on average get a 5 to 1 ROI.



North America  
Central America  
South America  
Caribbean

[londoncg.com](http://londoncg.com)

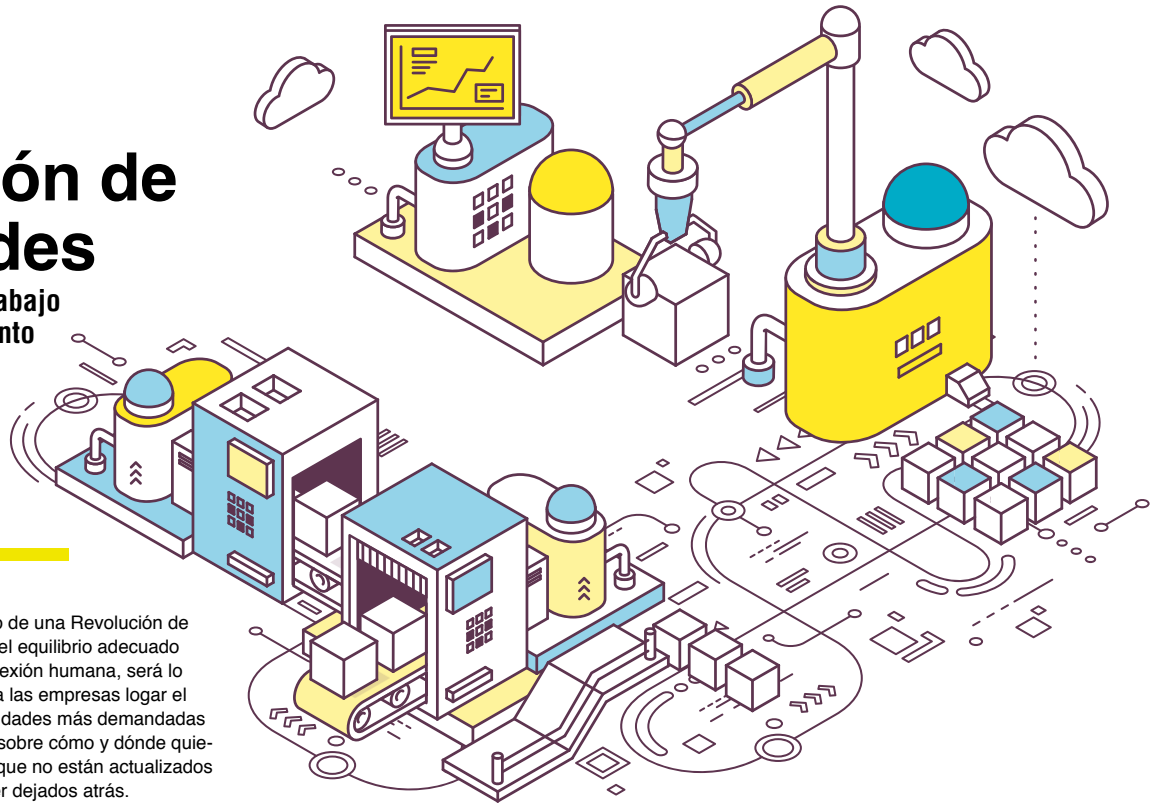
# Revolución de Habilidades

De consumidores de trabajo a constructores de talento

Jared Isaac Cortés Montes  
Gerente de Mercadotecnia y Relaciones Públicas  
ManpowerGroup

Estamos viendo el surgimiento de una Revolución de Habilidades, donde encontrar el equilibrio adecuado entre tecnología, talento y conexión humana, será lo que permita a las personas y a las empresas lograr el éxito. Los individuos con habilidades más demandadas seguirán tomando decisiones sobre cómo y dónde quieren trabajar, mientras que los que no están actualizados estarán en mayor riesgo de ser dejados atrás.

Las cuatro fuerzas macroeconómicas identificadas por ManpowerGroup hace una década, así como sus impactos estructurales, ya son evidentes.



## Revolución tecnológica: el impacto de la digitalización en las personas y las habilidades

Las nuevas tecnologías pueden ser caras y requerir personas con habilidades especiales, por lo que los empleadores aún están dudando en implementar la automatización. De un total de 18 mil empresas en 43 países, 62% no espera que la automatización o la tecnología digital afecten sus plantillas laborales en los próximos dos años, y 20% tiene la expectativa de que les ayude a aumentar los niveles de contratación.

Sin embargo, 42% están reclutando personas con habilidades adicionales en lugar de reemplazarlas y más de un tercio están facilitando la transformación al contratar externos expertos para transferir habilidades a sus propios empleados.





### Sofisticación de los clientes: el poder está cambiando

Los mercados emergentes continuarán desplazando la cadena de valor. Los cinco principales destinos para hacer negocios son Nueva Zelanda, Singapur, Filipinas, Israel e India, donde localizar, obtener y contratar a una fuerza de trabajo global con habilidades en demanda dependerá de más variables y menos constantes que antes.



### Elecciones individuales: de un trabajo de por vida a una carrera para mí

Las plataformas de economía colaborativa como Uber, Lyft, Thumbtack, entre otras, se han vuelto cada vez más visibles para los consumidores y han puesto atención a la uberización del trabajo. Aún así, el número de personas que trabajan por evento es aún pequeño. Incluso, el concepto de *blockchain* puede extenderse al mercado laboral, transformando la forma en que las organizaciones se estructuran, introduciendo contratos inteligentes, eliminando al mismo tiempo la necesidad de una autoridad central y llevando el poder aún más allá.



### Cambios demográficos: ampliando la división

La política mundial se está convirtiendo menos en de izquierda o de derecha y más en la diferencia entre fronteras abiertas o cerradas. La movilidad del talento será cada vez más clave para las empresas, por lo que los líderes empresariales deben ser receptivos y dejar claro que todo el talento es valorado en sus organizaciones y que no dejarán de dar la bienvenida a las personas que necesitan para seguir siendo competitivos. Por lo tanto, necesitamos tomar medidas inmediatas para acelerar el proceso de actualización y recapacitación de los empleados actuales para asegurar que contamos con una fuerza de trabajo preparada para el futuro. Eso es lo que queremos decir con el surgimiento de la Revolución de Habilidades.





# Atracción de talento en versión Beta

Por Dafne Navarro Miranda

Hasta hace un par de décadas, ofertar un empleo en la sección de anuncios clasificados implicaba dos puntos: especificar los requisitos para cubrir la vacante y ofrecer un sueldo atractivo. Los candidatos se enfocaban en verificar sus competencias de acuerdo al puesto y a que la remuneración económica cubriera sus necesidades.

La llegada de la generación Millennial al mercado laboral, influyó directamente en los procesos de reclutamiento; puso en los directores y estrategias de Recursos Humanos el reto de reinventar los factores que permitieran atraer talento a sus organizaciones.

**E**n la más reciente encuesta de Great Place To Work® México, sobre Los Mejores Lugares para Trabajar™ 2017, en empresas con más de 5000 colaboradores, se identificó que 61% de los colaboradores pertenecen a la generación Millennial, mientras que en las empresas de 500 a 5000, este sector conforma 55% de su plantilla de colaboradores.

Aceptémoslo, los modelos tradicionales para la atracción de talento ya casi se encuentran obsoletos; tener a las mejores personas en los mejores lugares de trabajo requiere de mente abierta, audacia y comprensión de las nuevas necesidades que surgen en el mercado laboral.





Evidentemente un buen salario seguirá siendo una de las pistas que tus candidatos rastrearán al momento de buscar empleo; sin embargo, no siempre implica que esto los refiera a la mejor oferta laboral, es aquí donde existe la gran oportunidad para guiar al talento hacia otras pistas que los atraigan a tu organización.

Para tener una oferta de reclutamiento y selección de personal atractivos, las áreas de Recursos Humanos pueden tomar en cuenta las 10 tendencias más pronunciadas en la atracción de talento.



#### Redes sociales

En la actualidad, las redes sociales se han convertido en el medio de mayor influencia en la toma de referencias para elegir un empleo.



#### Lo que hace única a la empresa

Las empresas deben mostrar sus cualidades distintivas, aquellos elementos de su cultura organizacional que la hacen únicas en su giro. Publicar en el sitio web de la empresa fotografías de las instalaciones, beneficios y eventos que se realizan, resaltarán a la vista de los candidatos los beneficios de trabajar en tu empresa.



#### Las empresas son como personas

Cuida la imagen pública de tu empresa; nada podría alejar más al talento que una nota negativa en el periódico o en Twitter.



#### Consigue referencia de los colaboradores más satisfechos

Quizá suene trillado, pero esta frase es muy cierta: "No existe mejor referencia que la de un cliente satisfecho", en este caso, un empleado.



#### Mantén al día los esquemas de remuneración

Permanecer vigentes en los tabuladores de compensación económica de acuerdo al sector de la empresa, hará que el sueldo y las prestaciones se conserven dentro de los estándares del mercado laboral.



#### No a las prácticas obsoletas

Una manera efectiva de renovar tus prácticas de atracción de talento es aprender de otras organizaciones. Asiste a eventos de recursos humanos, analiza las tendencias de reclutamiento, participa en ferias de empleo y procure la cercanía con universidades, a través de las sociedades de alumnos.



#### Recluta por referencia de los colaboradores

Es probable que en la empresa cuenten con un banco de talento, aprovecha este recurso y haz que ellos mismos refieran a candidatos.

"Si la gente viene por dinero, ellos se irán por dinero".

James Treybig  
CEO Tandem Computers.



#### Tiempo de posteo interno

Transmite a tus colaboradores el interés de la empresa por brindarles la oportunidad de desarrollo profesional. Antes de postear una vacante en los medios de reclutamiento externo, comunícala internamente y verifica si existen colaboradores que puedan asumir el cargo.



#### Deja siempre la puerta abierta

Una verdad es que solo uno de todos los candidatos ocupará el puesto vacante; sin embargo, hacer sentir que todos ellos son importantes, mantendrá el interés por ingresar a la empresa. Al finalizar el proceso de selección de personal, realiza una sesión de cierre entre el personal de recursos humanos y cada uno de los candidatos que no fueron seleccionados.



#### Claridad en el proceso de reclutamiento

Utilizar herramientas objetivas como una matriz de competencias o conformar un comité de selección de candidatos, demostrará que el proceso de evaluación es imparcial; libre de tendencias o favoritismos, generando así en los candidatos una alta confianza en la organización.

Entender que la atracción de talento hacia tu empresa es un proceso que se encuentra permanentemente en versión Beta, impulsará al área de Recursos Humanos a involucrarse permanentemente en la creación de políticas, programas y prácticas que promuevan el bienestar de sus colaboradores, y a la vez generen el deseo de los mejores candidatos para integrarse a las filas de los excelentes lugares para trabajar.



\* Fuente: Estudio realizado por Great Place to Work® México: Los Mejores Lugares para Trabajar™ 2017, en empresas con más de 5000 colaboradores.



# SAVE

Más para tu evento

La productora SAVE nace en el 2007 con la visión de ser una empresa líder del servicio audiovisual para el mercado corporativo, y se ha distinguido por su innovación tecnológica y el cuidado de cada detalle en sus proyectos, que van desde la renta de equipo hasta la producción de grandes eventos. Su mayor enfoque es hacer las cosas bien y a la primera, objetivo que han logrado gracias a la mancuerna que crean con sus clientes, y a trabajar con base en su filosofía centrada en la pasión, el trabajo en equipo y vocación al servicio. Esta fórmula es el secreto de su éxito en estos primeros 10 años.♥



Carlos Díaz Monsivaís,  
Director Comercial



Antonio I. Villarrela #119  
Monterrey, Nuevo León.  
☎ 1493 9140 y 8191 9044  
✉ info@saveproducciones.com  
🌐 www.saveproducciones.com  
📱 SAVEproducciones

Su servicio destaca por la calidad, como bien dicen ellos "hacer las cosas bien y a la primera", sin dejar a un lado el tema de la rapidez. Su equipo se concentra en las necesidades de sus clientes, sensibilizándose con lo que ellos quieren para crear toda una experiencia de cada evento del que son partícipes, siempre cobrando lo justo por su trabajo. Su servicio consta de todo lo necesario para la producción de eventos:

- 📺 Video proyectores, cámaras, periferia de video y accesorios
- 📺 Pantallas de todos los formatos
- 🔊 Sistemas de audio
- 💡 Iluminación robótica, convencional y portátil
- ⚡ Plantas de electricidad
- 📷 Fotografía profesional
- ✍ Escenarios sobre diseño
- 🪑 Mobiliario

Cuentan con asociados de la Industria audiovisual y de operación de eventos en las principales ciudades del país, brindando en sinergia con ellos cobertura en:

- Monterrey
- México
- Guadalajara
- Reynosa
- Chihuahua
- Torreón
- León
- Cancún
- Tijuana
- Colima



MAESTROS PARRILLEROS

COSTILLAR DE SHORT RIB

LA MINA

4 0 1

CALZADA 401 CALZADA DEL VALLE 401, 66220 SPGG T 8378 5700





Pablo Nájera de los Santos,  
Socio Fundador

**“Organizar un evento debe de ser algo padre y que disfrutes. Nosotros nos encargamos de llevarte todo lo que se necesita para que tú te conviertas en tu propio invitado”**

#### SERVICIOS

Renta y fabricación de mobiliario  
Planeación y coordinación de eventos  
Decoración floral

#### PRODUCTOS

Entre los productos que maneja NARO se encuentran diferentes tipos de mesas, mesas altas, sillas, bancos, sofás, sillones, mobiliario para ceremonias religiosas, candiles, accesorios y recientemente agregaron a su gama una línea de mobiliario para eventos infantiles.

**NARO**  
Hacer de tu evento  
una experiencia de  
la que todo mundo  
se acuerde

**D**esarrollar un evento implica muchos detalles que cuidar y más importante, la personalización de cada uno para crear momentos únicos y especiales. NARO, la empresa mexicana dedicada a la renta de mobiliario y decoración para eventos, lo sabe mejor que nadie y es por eso que desde su fundación en 2012 se ha comprometido en innovar y crear lo que el cliente necesite para su evento ya sea una reunión casual, una gran gala o una boda.

Cualquier idea que sus clientes imaginen, la empresa la hace realidad. Crear una ambientación personalizada es su objetivo, teniendo la gran ventaja de ellos ser fabricantes. Con esto el cliente tiene la ventaja de definir a su gusto cada detalle en su evento, contando con la calidad y diseño de última moda que ofrece en sus servicios la empresa.♥



☎ (81) 8335 3386 y 811 977 9101  
🌐 [www.naroeventos.com.mx](http://www.naroeventos.com.mx)  
✉ [ventas@naroeventos.com.mx](mailto:ventas@naroeventos.com.mx)  
📘 Naro Eventos  
📷 [naro\\_eventos](https://www.instagram.com/naro_eventos)





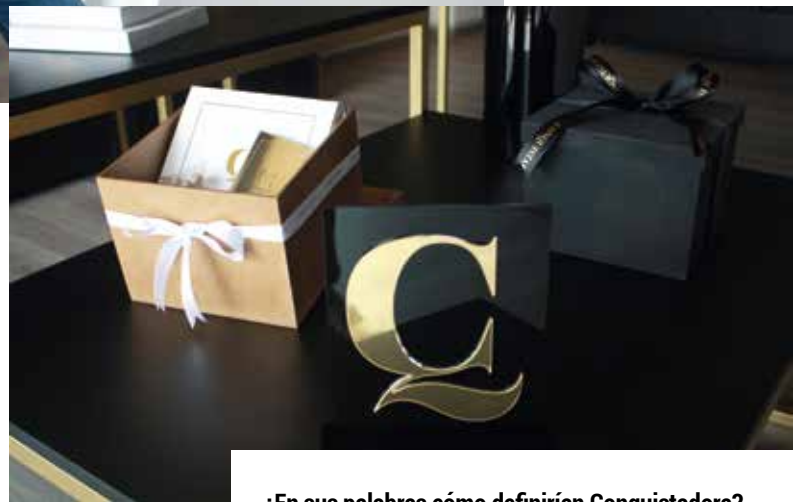
NARO

MOBILIARIO + EVENTOS



## Conquistando a Monterrey

Por Mónica Garza



El chocolate es un alimento que proviene del cacao, el cual contiene muchos nutrientes: es rico en magnesio, que posibilita las conexiones neuronales; además, proporciona gran cantidad de energía y se asocia con beneficios para la salud, como fortalecer el corazón, reducir el estrés, prevenir la pérdida de memoria, bajar la presión, cuidar la piel y prevenir la diabetes. Los estudios muestran que el chocolate tiene un poder antioxidante que ayuda a prevenir enfermedades entre ellas cardiovasculares y cerebrovasculares, algunos tipos de cáncer y otras enfermedades del sistema nervioso como el alzheimer y el parkinson. El comer chocolate libera endorfinas que mejoran el estado de ánimo y la cafeína que contiene permite tener un estado de alerta.

Los Licenciados Sharon Leal y Luis Miguel Maggi decidieron transformar su pasión por la cocina en una chocolatería artesanal y fina con el objetivo de despertar la cultura del chocolate en México a través de creaciones extrasensoriales. Conquistadora representa los más altos estándares en chocolates y utiliza ingredientes de origen natural y mexicano.

### ¿Cómo surge la idea de crear Conquistadora?

Siempre hemos tenido un gusto especial por la cocina y la idea de transformar el amor por la cocina en una chocolatería surgió en un viaje; donde visitábamos una chocolatería que se asemejaba más a una joyería fina, quedamos tan fascinados con esta idea que decidimos traer este concepto de chocolatería a Monterrey.

### ¿Cómo surge el nombre?

Queríamos un nombre que reflejara feminidad y masculinidad al mismo tiempo, un nombre que le diera fuerza a la marca, así surgió Conquistadora.

### ¿En sus palabras cómo definirían Conquistadora?

Conquistadora representa los más altos estándares en chocolates a nivel mundial, utilizando los mejores ingredientes con técnicas artesanales.

### ¿Cuál consideran que es uno de los principales diferenciadores de Conquistadora?

Conquistadora es la fusión entre el diseño y el sabor, sin compromisos. Buscamos una combinación que sea tan llamativa a la vista como lo es al gusto.

### ¿Cómo es el proceso de venta?

Nuestro proceso de venta es por diversas redes sociales, en nuestro taller que ha servido como punto de venta, y en nuestro nuevo local puramente comercial ubicado en San Pedro Garza García.

### ¿Cuáles son los planes a futuro?

Con la apertura de nuestro nuevo local, buscamos ampliarnos a un mayor mercado, ofreciendo también no solo nuestros productos existentes, si no la capacidad de desarrollar un producto tan personalizado como el cliente lo desee, para cualquier evento u ocasión.♥



*Próximamente*

**METROPOLITAN CENTER, SPGG N.L.**

**CABANNA**  
BY LOS ARCOS

Lázaro Cárdenas #2400 Valle Oriente

**CABANNA.COM.MX**



# Infographic Animations

## Tu idea en video

Con conocimientos adquiridos en la universidad, la constante capacitación y el gusto por los medios audiovisuales, Omar Kérmedy y Daniel Martínez emprendieron Infographic Animations en 2015, como un proyecto principalmente dirigido a emprendedores y a pequeñas empresas, en el que se ofrecían videos animados para presentar sus productos, ideas o servicios, con la idea de que cualquier persona conozca los beneficios y tenga fácil acceso a este tipo de contenido. Actualmente, ya han realizado trabajos para diferentes clientes en México, Estados Unidos y Alemania.



### ¿Cuáles fueron los principales retos que enfrentaron para su fundación?

Los principales retos fueron el posicionamiento en el mercado, el darnos a conocer y la promoción de nuestro trabajo.

### ¿En qué momento se consolida como una empresa bien posicionada y en crecimiento?

Infographic Animations ha estado en crecimiento constante desde su inicio. Actualmente pertenecemos a un colectivo creativo llamado Hunters, en el cual ofrecemos un servicio de promoción integral.

### ¿Qué características o servicios ofrecen, que marcan la diferencia en el mercado?

Nos dimos cuenta que en la región no había especialización en el área de animación 2D y 3D, por lo que decidimos crear un estudio enfocado a la realización de contenido animado. El contenido que creamos es muy accesible, ya que puede transmitirse por diferentes medios, desde redes sociales hasta televisión, permitiendo que las empresas se conecten con sus clientes.

### ¿Cuáles son los proyectos más importantes en los que han participado?

Para nosotros, todos los proyectos tienen la misma importancia, desde una animación para una startup o app, hasta para empresas más consolidadas como Liverpool, LALA y Cabify.

### ¿Cuáles han sido sus logros más destacados?

Nosotros consideramos a Infographic Animations, desde el primer hasta el último proyecto, como nuestro mayor logro; es algo que iniciamos desde cero y al cual le hemos dedicado tiempo y esfuerzo para convertirlo en un estudio sólido que siga creciendo y logre posicionarse a nivel nacional, e incluso internacional.

### ¿Qué hacen para mantenerse en la preferencia de sus clientes?

Procuramos mantener una comunicación constante con el cliente y considerar cada aspecto relevante en la creación de nuestro contenido. También nos damos el tiempo de conocerlo, escuchamos sus sugerencias y las tomamos en cuenta; los guiamos y en conjunto creamos un video que transmita exactamente lo que quiere.

### ¿Hacia dónde va Infographic Animations?

Esperamos poder crecer de manera que demos oportunidad a jóvenes creativos de ser parte de nuestro equipo e impulsar la animación en el país.

### ¿Qué mensaje le darían a los jóvenes que quieren emprender?

Que no limiten su aprendizaje a lo que ven en la escuela. Que siempre estén practicando y creando; experimenten, inventen, jueguen con las ideas. Hagan cosas no solo por trabajo sino por gusto; en los proyectos personales es en donde más se aprende. La mejor forma de emprender es encontrar algo que te apasione tanto que nunca quieras dejar de hacerlo.



González Calderón 151  
Col. Ampliación Los Angeles  
Torreón, Coahuila  
☎ (871) 455 2552  
✉ contact@infographicanimations.com  
🌐 infographicanimations.com  
📱 /infographicanimations





INFOGRAPHIC ANIMATIONS

# TU IDEA EN VIDEO

ANIMACIÓN · MOTION GRAPHICS · VIDEO



# Inaugura Tec de Monterrey

Biblioteca del futuro

**T**ransformar la educación superior en México para generar entornos de aprendizajes a la altura de los retos que enfrenta el siglo XXI es lo que se ha propuesto el Tecnológico de Monterrey; un ejemplo de cómo este propósito se empieza a convertir en realidad es su nuevo edificio de biblioteca.



"Con este nuevo espacio la comunidad del Tec está asumiendo el reto de cambiar la historia, de dotar al porvenir de una personalidad más atrevida y próspera. Hoy estamos dando un paso firme en el camino de llevar a nuestro país hacia una economía del conocimiento"  
Salvador Alva,  
Presidente del Tecnológico de Monterrey.

Este nuevo edificio de biblioteca cuenta con 17 mil 300 m2 de construcción y está conformado por seis niveles. La flexibilidad de sus espacios permite el acomodo de una gran variedad de ambientes para mejorar la experiencia del aprendizaje.

Fue en junio de 2015 cuando se comenzaron los trabajos de demolición del antiguo edificio de biblioteca y construcción del nuevo, que cumple con los parámetros internacionales que permiten un nuevo entorno educativo respondiendo al futuro cambiante.

Su diseño arquitectónico –realizado por Sasaki Associates Inc, GLR Arquitectos, RDLP Arquitectos y Convirtus- genera una mayor interacción entre el interior y el exterior; sus parasoles exteriores distribuyen la entrada de luz solar; cuenta con volados de 18 y 9 metros que se extienden desde las columnas que sostienen al edificio, por lo que ahora este espacio permite a la biblioteca contar con vistas hacia diversos puntos del campus y de la ciudad, como el emblemático Cerro de la Silla.

Su capacidad es para 2 mil 500 usuarios y más de 350 mil libros; cuenta con sistema de escaleras eléctricas y elevadores para una accesibilidad universal; su área de trabajo se incrementó en un 40% en comparación con el anterior edificio académico.

Cuenta con un auditorio abierto y entre sus servicios también destaca el área de *learning commons*, un lugar para aprender, trabajar colaborativamente y explotar al máximo la información en medios digitales usando las tecnologías de información, equipo computacional y red inalámbrica.

Próximamente, el nuevo edificio de biblioteca alojará importantes y exclusivos textos de las colecciones Cervantinas con que cuenta el Campus Monterrey, protegiendo así el patrimonio cultural que ha prevalecido por años en la institución.

Con este nuevo edificio de biblioteca, DistritoTec reafirma su vocación de ser el lugar donde se viven las grandes ideas.



Fernando Elizondo, Eduardo Garza T., Carmen Junco de Garza T.



Eva Garza Laguera, José Antonio Fernández y Víctor Gutiérrez



Rogelio de los Santos y Rogelio Zambrano





# Terralta

Residencial & Country Club

CONTAMOS CON  
FINANCIAMIENTO  
BANCARIO

## TERRALTA COMUNIDAD DE ALTURA

Lotes residenciales desde 500 m.<sup>2</sup> / Venta de hermosas residencias  
Campo de Golf único en el país / Amplia y exclusiva Casa Club



CASA 1

LOTE: 722m<sup>2</sup>  
CONSTRUCCIÓN: 481m<sup>2</sup>  
PRECIO: \$10,450,000.00



CASA 2

LOTE: 630m<sup>2</sup> CONSTRUCCIÓN: 505m<sup>2</sup>  
PRECIO: \$11,110,000.00



CASA 3

LOTE: 711m<sup>2</sup>  
CONSTRUCCIÓN: 543m<sup>2</sup>  
PRECIO: \$11,495,000.00

**VEN Y CONOCE EL MEJOR LUGAR PARA VIVIR EN MONTERREY!**

### SHOWROOM

Calzada del Valle Ote 519  
San Pedro Garza García, Nuevo León

### TERRALTA

Carretera Monterrey - Saltillo Km 52.5  
García, Nuevo León

T. 1936 6400  
ventas@terralta.mx  
terralta.mx

ÚNETE A LA  
COMUNIDAD







# Paradise Village Beach Resort & Spa

## Lujo, negocios y golf en el paraíso

Descanso y serenidad, combinados con el lugar ideal para hacer negocios. Riviera Nayarit cuenta con un clima espectacular y actividades llenas de aventura, que encantan a visitantes de todo el mundo.

Localizado en la mejor playa de Nuevo Vallarta, Paradise Village Beach Resort & Spa es el mejor complejo para cualquier viaje de negocios, placer o una combinación de ambos. El descanso nunca ha sido más palpable que en sus comodísimas habitaciones de lujo de una, dos y tres recámaras; con espaciosas estancias, cocina totalmente equipada, terrazas privadas y una gran vista hacia el océano, la marina o el jardín.

No tendrás que ir muy lejos si de servicios, diversión y entretenimiento se trata. El increíble complejo cuenta con marina de clase mundial con certificación ambiental, campo de golf El Tigre, club deportivo y club de playa; centro comercial Paradise Plaza con más de 110 tiendas y restaurantes, área de juegos para niños Kids Club y servicio médico, todo a unos pasos de distancia.♥



### ¿El golf es tu deporte?

Jugar en el campo de golf más desafiante de México, El Tigre, es una experiencia insuperable. Esta pieza maestra de 18 hoyos y 7 mil 239 yardas fluye a través de un pintoresco escenario de ambiente tropical. Sus desafiantes *fairways*, dotados con lagos y lagunas y los temibles *beach bunkers*, probarán tus habilidades a cada paso, ¿aceptas el reto?

Si durante tu viaje necesitas trabajar, Paradise Village Beach Resort & Spa lo tiene todo cubierto. El hotel cuenta con diversas opciones para reuniones privadas y eventos especiales en grupos. Ofrece centro de convenciones, cuatro salones multifuncionales equipados con los últimos adelantos en tecnología y las más modernas instalaciones.

Al terminar un arduo día de trabajo o un excitante juego de golf, visita sus spas, Palenque y Hacienda del Paraíso; vivirás una experiencia de relajación en estos refugios alejados del mundo exterior. Un delicioso masaje de tejido profundo o un masaje de firma Palenque, seguido de unos minutos en el jacuzzi, sauna o vapor, te harán sentir más que renovado.

**“Tu viaje  
excederá tus  
expectativas”**

Para más información visita la página [www.paradisevillage.com](http://www.paradisevillage.com)



# PageGroup

Reclutamiento **ESPECIALIZADO**  
para **TODOS** los **niveles**

PageExecutive MichaelPage PagePersonnel

Aplica a las mejores **oportunidades laborales** en la **zona norte** del país ingresando a **michaelpage.com.mx**

## Gerente de Administración y Finanzas

MONTERREY, NUEVO LEÓN • ATRACTIVO PAQUETE DE REMUNERACIÓN

Empresa en expansión del giro restaurantero.

Las principales responsabilidades son:

- Controlar que el registro de los recursos financieros y materiales se realice en apego a la normatividad aplicable
- Planear y proyectar el presupuesto coadyuvando con la Dirección General
- Llevar un registro y control de los ingresos y egresos del Grupo
- Elaborar los estados financieros con base en los registros contables
- Dar seguimiento oportuno y realizar los pagos tributarios
- Efectuar análisis económicos y financieros para la mejor toma de decisiones
- Sugerir nuevas inversiones y evaluar riesgos
- Formular y establecer los procesos, políticas y reglas
- Verificar que la contratación de bienes y servicios se realice en tiempo y forma

Licenciatura en Administración de Empresas, Contabilidad, Administración Financiera o carrera afín. Experiencia mínima de 5 años en el sector. Manejo avanzado de Microsoft Office. Inglés intermedio.

Candidatos interesados enviar su CV a través de [www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx) buscando la referencia FJGR39200. Su CV será analizado por Jorge Guerrero.

**MichaelPage**  
Recruiting & Tax

**Specialists in Finance & Tax Recruitment**  
[www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx)

## Senior Advances Manufacturing Engineer

TIJUANA, BAJA CALIFORNIA NORTE • ATRACTIVO PAQUETE DE REMUNERACIÓN

Compañía global de manufactura de electrónicos.

Las principales responsabilidades son:

- Gestionar transferencias de líneas e introducción de nuevos productos
- Liderar proyectos de optimización de tiempos y recursos
- Desarrollar equipos multidisciplinarios para eficientar la productividad del área
- Elaborar métodos e instrucciones de trabajo

Ingeniería Mecatrónica o carrera afín. Experiencia mínima de 5 años en puestos similares en empresas con producción de alto volumen y alta mezcla. Proactividad, liderazgo, comunicación efectiva a todos los niveles y dinamismo. Inglés avanzado.

Candidatos interesados enviar su CV a través de [www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx) buscando la referencia GEGZ38902. Su CV será analizado por Eduardo Garza.

**MichaelPage**  
Engineering & Manufacturing

**Specialists in Engineering & Manufacturing Recruitment**  
[www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx)

## Executive Chef

MONTERREY, NUEVO LEÓN • \$55,000 - \$70,000 MXN MONTHLY

Recognized culinary group.

The main responsibilities are to:

- Ensure all aspects of the restaurants' kitchens including but not limited to: training, supervision and scheduling of all line associates, execution of all menu items, ordering, proper storage, organization and inventory of all products, while managing food and labor costs
- Develop and oversee the overall strategic vision of the culinary program, including profitable financial management and effective leadership
- Standardize and simplify operation processes
- Be responsible for all major operating expenses

Degree in Gastronomy or Culinary Arts. Wide experience as Chef in a comparable restaurant or hotel environment. Extensive knowledge of menu development, operations, cost and inventory control. Available to relocate to Monterrey. English comprehension.

Interested candidates must send CV through [www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx) with the reference VOOD39310. Your CV will be reviewed by Oliver Odreman.

**MichaelPage**  
Sales & Marketing

**Specialists in Sales & Marketing Recruitment**  
[www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx)

## Sysadmin Senior

MONTERREY, NUEVO LEÓN • \$45,000 - \$60,000 MXN MENSUALES

Empresa internacional de servicios de entretenimiento móvil.

Las principales responsabilidades son:

- Asegurar la correcta planeación, instalación, soporte y mantenimiento de los sistemas y servidores informáticos
- Administrar entornos cloud y servicios en producción
- Garantizar el correcto funcionamiento de servidores web y aplicaciones

Licenciatura en Informática o carrera afín. Experiencia de 5 años como Sysadmin. Conocimientos en tecnologías como: servidores Unix / Linux, servicios de producción, herramientas de monitoreo, y restauración de datos. Excelente comunicación a todos los niveles y habilidades de liderazgo. Inglés avanzado.

Candidatos interesados enviar su CV a través de [www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx) buscando la referencia TMOT39508. Su CV será analizado por Montserrat Soto.

**MichaelPage**  
Information Technology

**Specialists in Information Technology Recruitment**  
[www.michaelpage.com.mx](http://www.michaelpage.com.mx)

# Rappi

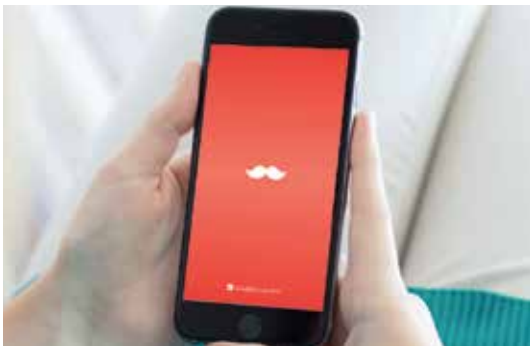
## 5 cosas que no sabías de la app más rápida de Latinoamérica

Por Mónica Garza

Sin duda alguna, Rappi ha facilitado la vida de alrededor de 120 restauranteros y más de 40 mil regiomontanos, al ser la única aplicación móvil que permite al usuario tener un asistente personal las 24 horas del día, el cual le lleva todo lo que necesite a donde desee, en cuestión de minutos.

Rappi conecta a los comercios y prestadores de servicios con los usuarios, a través de los mensajeros independientes conocidos como “rappitenderos”. Tiene dentro de su plataforma un catálogo de productos y servicios de los diferentes establecimientos afiliados, con los mismos o mejores precios.

Para adquirir dichos productos y servicios, el usuario sólo tiene que indicarle al “rappitendero” de dónde lo requiere; debe recibirlo 30 minutos después, dependiendo del número de productos, y puede asignarle el pedido al “rappitendero” que esté mejor ubicado.♥



En PLAYERS Of Life platicamos con Adán Ramos, el Country Manager de Rappi en México, quien nos compartió datos interesantes de esta aplicación.



Nació en el 2015 en Colombia, convenciendo a la gente de bajar la aplicación, regalando donas.



Rappi puede llevar a domicilio cualquier producto o servicio que se le ocurra al usuario, aunque este no se localice en el sistema de la app, siempre y cuando sea legal y pueda ser trasladado en una motocicleta.



Cuenta con *personal shoppers* en supermercados como HEB y Soriana, con el fin de personalizar la compra del cliente, preguntando la fecha de entrega para calcular la maduración de la fruta.



Una vez que haya realizado 10 pedidos, la aplicación le permite al usuario pedir dinero a domicilio a través de Rappicash; como en un cajero automático, puede solicitar hasta 2 mil pesos y le llegarán en minutos a donde sea que lo pida.



Los “rappitenderos” tienen muy buen ambiente, salen a la calle y empiezan a hacer ruido, regalan gorras, entre otras cosas.





**LA CATARINA.**  
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA

# REGRESÓ EL MEJOR CHILE EN NOGADA DE LA CIUDAD



**LACATARINA.MX**

SUCURSAL MORONES PRIETO  
AV. MORONES PRIETO NO. 2525  
RSVP  
(81) 8478.7161 // (81) 8345.3357

SUCURSAL MICROPOLIS  
EUGENIO GARZA SADA 3820  
RSVP  
(81) 2091.0323 // (81) 2092.8831



# WEBER ORIGINAL STORE & GRILL ACADEMY

WEBER FOR LIFE!



Las Weber Original Stores (WOS) son el nuevo modelo de venta exclusiva de los productos Weber. Donde crean una experiencia única al consumidor para encontrar todo tipo de asadores de gas, asadores de carbón, ahumadores, briquetas, tanques de gas y toda una gran variedad de accesorios, condimentos y salsas e inclusive excelentes cortes de carnes. Cuentan con excelentes expertos de la parrilla que te explicarán a detalle todas las distintas cualidades de uso de cada producto, la intención es lograr que cada cliente pueda conseguir inmediatamente cualquier tipo de información sobre el producto.

Además, este concepto de tiendas WOS cuentan con una *grill academy*, donde los clientes tendrán la oportunidad de poder utilizar todos los productos para que los prueben antes de seleccionar y comprar el producto de su preferencia. ♥



Weber Original Store & Grill Academy  
San Pedro:  
Río Amazonas #239, Colonia del Valle,  
San Pedro Garza García, Nuevo León  
☎ (81)2472-5172  
f WeberSanPedro  
@ WeberSanPedro  
📧 Cursos: sanpedro@grillacademy.mx  
☎ (81)8078-7393

Weber Original Store Paseo La Fe:  
Plaza Paseo La Fe, Ave. Miguel  
Alemán 200, Local B-24  
Colonia Talavera, San Nicolás de  
los Garza, Nuevo León  
☎ (81)2133-8305  
f WeberLaFe

**¿Qué otro tipo de accesorios se pueden encontrar?**

Todo tipo de accesorios como utensilios de cocción, el *Gourmet BBQ System*, productos de encendido y ahumado, herramientas de asado, productos de soporte e iluminación, textiles y fundas, libros y recetarios, productos de limpieza y piezas y refacciones de los productos.

**¿Cuáles son los cursos más recomendados para un principiante?**

Realmente todos nuestros cursos están diseñados para poder ser disfrutados por parrilleros principiantes. Nuestros *grill ambassadors* (parrilleros) les mostrarán paso a paso desde cómo utilizar los equipos de asado, hasta la elaboración de los alimentos. Los cursos son sumamente amigables y los recomendamos mucho para que puedan ser disfrutados con amigos, familiares o con tu pareja si estás buscando tener una *date* diferente.

**¿En estos cursos se pueden encontrar nuevas tendencias?**

En nuestros cursos siempre encontrarás nuevas tendencias, pero esto no quiere decir que algún principiante o algún experto no las puedan aprovechar. La ventaja con la que cuenta una *grill academy* como la de San Pedro es que contamos con el apoyo aleatorio de siete distintos *grill ambassadors* quienes imparten cursos de los cuales podrían aprender los métodos más básicos del asado y a perfeccionar la técnica.

**¿Las grill academy brindan cursos personalizados y eventos privados?**

Así es, en la *grill academy* de San Pedro ofrecemos cursos abiertos al público todos los miércoles y dos sábados al mes. Sin embargo, todos los otros días tenemos disponibilidad para hacer eventos privados ya sean empresariales o personales de cualquier tipo.

Todos nuestros cursos incluyen un menú de cuatro tiempos y barra libre de aguas, refrescos, cerveza y vino tinto. Por lo regular los cursos tienen una duración de tres horas aproximadamente.

**¿En dónde tienen presencia?**

Ya hay Weber Original Stores & Grill Academy en gran parte del territorio mexicano y en Latinoamérica.





ASADOR DE GAS EMPOTRABLE  
SUMMIT® S-460™



SUMMIT® CHARCOAL  
GRILL CENTER

“Hacemos de la parrilla  
**EL ARTE**  
que queremos compartir”

[www.weber.com.mx](http://www.weber.com.mx)

**Weber Original Store Paseo La Fe:**

Plaza Paseo La Fe, Ave. Miguel Alemán 200, Local B-24,  
Colonia Talavera, San Nicolás de los Garza, NL.  
Tel: (81) 2133 - 8305 Facebook: @WeberLaFe

**Weber Original Store & Grill Academy San Pedro:**

Río Amazonas #239, Colonia del Valle,  
San Pedro Garza García, NL.  
TEL: (81) 2472 5172 Facebook: @WeberSanPedro  
Instagram: @WeberSanPedro

# ACURA

## UN LEGADO DE INNOVACIÓN



Cuando piensas en moverte a gran velocidad solo existe una opción: Acura. Desde el 2004 que la marca llegó a México se posicionó como una de las favoritas con su icónico NSX, convirtiéndose en un referente en lo que a autos deportivos se refiere con su *Precision Crafted Performance*, el sello de la marca que ahora se incorpora a sus modelos TLX y MDX. Y a pesar de que toda su gama cuenta con este ADN que asegura su precisión, detalle y desempeño existe un auto ideal para cada quien. Conoce las características de cada modelo y elige el preciso para ti.



¿Amante de la velocidad? Este modelo de lujo es ideal para ti, un deportivo que corre de 0 a 100 km en 2.8 segundos. La mezcla perfecta entre potencia y lujo, cada parte de este modelo es tan funcional como estética, lo que le brinda la forma y función precisas para disfrutar de su velocidad con toda la seguridad. Cuenta con premios como International Engine of the Year Awards categoría Best New engine, Luxury Green Car of the Year 2017 de Green Car Journal y All Star 2017 por AUTOMOBILE.

Precio: \$4,600,000 M/N



**Motor:**  
Motor V-6 Bi-turbo a gasolina con un motor eléctrico *Drive Direct* conectado a la transmisión, dos motores eléctricos gemelos conectados a la suspensión delantera independientes para cada rueda delantera.

**Transmisión:**  
Transmisión automática de doble embrague DCT con nueve velocidades con cambios secuenciales deportivos y paletas de cambios en el volante (*Paddle Shifters*).

**Potencia máxima:**  
573hp

**Velocidad máxima:**  
307 km/h



**Precio:**  
\$839,900



# ACURA MDX

Seguridad ante todo es el sello del MDX, un modelo con capacidad hasta para siete pasajeros y diseñado con la precisión para prevenir cualquier accidente. Su sistema All Wheel Drive brinda tracción inteligente en todo tipo de condición climatológica haciendo de su manejo toda una experiencia. Cuenta con premios como Mejor SUV de Lujo con tres filas de asientos por su propuesta de valor por U.S. News & World Report.



**Motor:**  
Seis cilindros en V con inyección directa, 3.5 litros

**Potencia máxima:**  
290 hp

**Transmisión:**  
Transmisión automática de nueve velocidades Shift by Touch con cambios secuenciales deportivos y paletas de cambios en el volante.

# ACURA TLX

Para los apasionados de disfrutar el camino, este sedán de lujo está diseñado para establecer una conexión con el conductor. Está completamente equipado para comodidad, seguridad y entretenimiento, todo esto en un modelo lleno de estilo y lujo.



**Motor:**  
Motor de aleación de aluminio de aspiración natural que alarga su vida, seis cilindros en V con inyección directa, 3.5 litros.

**Potencia máxima:**  
290hp

**Transmisión:**  
Transmisión automática de nueve velocidades Shift by Touch con cambios secuenciales deportivos y paleta de cambios en el volante.

**Precio:**  
TLX Advance  
\$669,900  
TLX A-SPECH  
\$739,900





# 5 empresas regias que están cambiando México

En este mes patrio queremos presentarte cinco empresas regias lideradas por mujeres que están cambiando el país y nos inspiran a gritar a todo pulmón ¡Viva México!

## Por Victoria147

La primer plataforma de capacitación, empoderamiento y aceleración enfocada en impulsar mujeres emprendedoras y promover la equidad de género.

## Barbara Diego y Anita Sustiel

### Fundadoras de Gericare

Gericare es una empresa dedicada a dar atención integral a adultos mayores o de la cuarta edad. El proyecto surgió en 2011 y ofrece servicios de cuidado en casa, club de día y apoyo gratuito a las familias. Bárbara y Anita han desarrollado un modelo innovador de atención único en el país, implementando proyectos como: Vintage People (coro de rock de adultos mayores), el congreso "Vida a los Años" y "Construyendo la Cultura Gerontológica en México", entre otros.

Ambas emprendedoras son unas apasionadas de la gerontología y tienen una visión interdisciplinaria, vanguardista y global del tema del envejecimiento. Hasta ahora han apoyado a 2 mil familias y a más de 500 cuidadoras. En 2016 su empresa concluyó con 20 mdp, y consideran que cerrarán el año en curso con una facturación de 30 mdp.

**En febrero, Gericare ganó el reconocimiento 30 Promesas de los Negocios Forbes en la categoría social.**

[www.gericare.com.mx](http://www.gericare.com.mx)

## Mónica Rubio y Paulina Hernández

### Fundadoras de FIQA

Mónica y Paulina son dos jóvenes graduadas de la Ingeniería en Industrias Alimentarias del Tec de Monterrey. Moni tiene una Maestría en Biotecnología, donde creó una cerveza libre de gluten, mientras que Pau tiene un posgrado en Sistemas de Calidad. Hace tres años decidieron emprender FIQA, empresa que desarrolla productos y agrega valor a las empresas que producen cualquier tipo de alimento. FIQA se caracteriza por generar seguridad al cliente sobre su producto y por ser una guía incondicional para superar sus retos y problemas.

[www.fiqa.com.mx](http://www.fiqa.com.mx)

## Daniela Jiménez

### Cofundadora de Ditem

Sabías que en Monterrey está ubicada una empresa líder en innovación tecnológica para la manufactura, diseño de laboratorios de ingeniería, integración de robots industriales y soluciones de alta tecnología con alcance global. La empresa se llama DITEM y fue cofundada por Daniela Jiménez, una apasionada de la innovación, las nuevas tecnologías y la manufactura.

Gracias a la experiencia internacional y las relaciones con diversas universidades, han tenido la oportunidad de hacer laboratorios en Alemania y desarrollar proyectos internacionales con las empresas SIEMENS y KMS.

[www.ditem.com.mx](http://www.ditem.com.mx)



## Ana Lucía Cepeda

### Fundadora de Bolsa Rosa

Ana Lucía es Fundadora y Directora de Bolsa Rosa, un proyecto que promueve y vincula al talento femenino en empleos flexibles dentro de las empresas. Además, transforma el modelo organizacional de las empresas implementando la flexibilidad laboral como política de trabajo.

Su objetivo es crear un cambio real en la cultura laboral de América Latina y del mundo, beneficiando a millones de mujeres, familias y empresas. Ha sido reconocida nacional e internacionalmente por la creación de esta organización.

[www.bolsarosa.com](http://www.bolsarosa.com)

## Valeria Lozano

### Fundadora de Grupo Hábitos y La Casa del Jugo

México ocupa el primer lugar en obesidad infantil y se lleva el segundo puesto en obesidad y diabetes. A través su empresa, Grupo Hábitos, Valeria se dedica a promover un estilo de vida saludable y una alimentación balanceada en la comunidad de habla hispana. Además, es autora del libro Cambia de Hábitos y está certificada como Health Coach por The Institute of Integrative Nutrition, de Nueva York y como Instructor en Salud Perfecta por The Chopra Center University, en California. Valeria imparte programas para incentivar el cambio de hábitos y es cofundadora de La Casa del Jugo.

[www.habitos.mx](http://www.habitos.mx)



VINOTECA.

# MÉXICO es VINO

DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE

## VEN, COMPRA Y GANA SABOREANDO TUS RAÍCES

Disfruta los mejores vinos de nuestro país y participa por fabulosos premios que tenemos para tí, registrando tus tickets de compra en [ganaconvinoteca.com](http://ganaconvinoteca.com)



VINOTECA MONTERREY | T.(81) 8173 5000

CALZADA DUENDES | CALZADA LOBO | ROBERTO G. SADA | PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN |  
EUGENIO G. SADA | CUMBRES LEONES | GÓMEZ MORÍN 404 | ANÁHUAC |  
CUMBRES ELITE | VILLA MONTAÑA | SIERRA AZUL | VALLE ALTO | SAN JERÓNIMO

Promoción válida del 1 al 30 de septiembre de 2017.  
Únicamente tickets de compra de Vinoteca de \$250 o más de septiembre  
del 2017 participan en la promoción de [ganaconvinoteca.com](http://ganaconvinoteca.com)

"EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR  
ADICIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD"

f /vinoteca.mexico

@vinoteca\_mexico

@vinoteca\_mexico

www.vinoteca.com

Vinoteca es una marca registrada Evita el exceso

# ¿Por qué los productos y servicios que tengo no se venden?

Por Omar Peña  
Consultor de Cultura y Nuevos Negocios en Nóvament

Tal vez una o varias veces te has preguntado esto, has llegado a buscar en internet o incluso a contratar a una compañía que realiza estudios de mercado y te hayan llenado de números, tendencias y datos irrelevantes para justificar la creación de un producto o servicio que creíste te ayudarían a resolver esta duda, pero...

## ¿Sabes verdaderamente quién es tu cliente?

Míralo de esta forma: tienes una gran idea para emprender un nuevo negocio o crear un producto, y le solicitas a tu equipo que te ayude a desarrollarlo, inviertes tu tiempo, dinero y esfuerzo, gastas en publicidad y lanzas el producto. Es obvio, eres el Director, conoces el mercado, el producto, los costos, la cadena de suministro o metodología. ¡Vaya, conoces todo!

Pero... ¿Por qué tu producto no llega a tener el éxito que esperabas? O peor aún, ¿por qué el negocio que querías emprender fracasó y generaste pérdidas financieras?

Todos los días las empresas diseñan productos y servicios para ofrecer a sus clientes, Simons-Kucher & Partners (2014) mencionan que 72% de estas ideas no llegan a tener impacto en el mercado, esto significa que aproximadamente siete de cada diez productos o servicios no llegan a tener el éxito esperado.

Daniel Ibarra, un buen amigo mío, me comentó una vez: “Una ventaja competitiva es una propuesta de valor, pero no toda propuesta de valor es una ventaja competitiva”, por eso es importante entender que diseñar una propuesta de valor es un constante ir y venir entre diseñar y probar experimentos, prototipos y pilotos; es probar ideas lo más rápido posible para aprender, crear diseños mejores y volver a probar.

## Mediante las herramientas de Alexander Osterwalder e Yves Pigneur para crear una propuesta de valor, puedes definir:

- **El perfil de tu cliente:** donde se especifican las posibles tareas, frustraciones y alegrías de un segmento meta.
- **El mapa de valor:** que describe las características, los aliviadores de frustración y creadores de alegrías de tu producto o servicio.

Cuando estas dos coinciden se resuelven problemas y estos pueden llegar a generar una ventaja competitiva. Esto te permitirá adaptar y cambiar los productos o servicios que quieres lanzar al mercado, y así reducir el riesgo y la incertidumbre del éxito de manera sistemática para poder satisfacer las necesidades reales de tu público objetivo.♥



www.novament.com.mx  
(81) 1937 3337  
descubre@novament.com.mx

## Te has preguntado...



¿De qué forma mis productos y servicios le agregan valor al cliente?



¿Qué beneficios busca el cliente?



¿Qué problema le ayuda a resolver al cliente mi producto o servicio?



¿Qué necesidades tiene mi cliente?





"Con el apoyo de Növament, se trabajó en la comunicación entre los líderes para generar un equipo de trabajo sólido. Se implementaron talleres en donde se pusieron en práctica las habilidades gerenciales de los líderes para ser más eficientes y como resultado se empezó a sentir la confianza de poder cumplir cualquier objetivo que se tracen y ahora las metas, lejos de causar estrés, son un reto que se toma con mucha motivación".

*Alberto de Jesús Martínez García*  
Director Grupo Costeño



Tel: (81) 1937 3337  
descubre@novament.com.mx  
novament.com.mx

**LO HACEMOS  
PERSONAL**



**Növament**  
cultura estratégica para crecer



## Cómo medir el desempeño de tus campañas de Marketing

Por Roberto Madero Coppel  
CEO y Fundador de Grou Crecimiento Digital

Medir la efectividad y los resultados de tus campañas de marketing es una tarea difícil. Algunos de estos problemas surgen porque nos cuesta trabajo determinar en qué momento debemos empezar a medir (¿cómo mides el impacto de algo que se produjo en el pasado y que puede traer resultados en el futuro?). No entendemos dónde se hacen los múltiples puntos de contacto, qué es lo que influye al ciclo de decisión de compra, entre otras variables externas que lo afectan, como la estacionalidad, tendencias económicas, etc.

**M**cKinsey recién reportó que el gasto en marketing a nivel global es más de 1 trillón de dólares, lo equivalente a entre 1 y 2% del PIB global. Mucho de este presupuesto no se mide efectivamente y desconocemos cuánto es lo que está produciendo. Encima de esto, los mercadólogos nos enfrentamos a grandes retos como la revolución digital y de redes sociales.

Es tiempo de que adoptemos medidas para evaluar el Retorno de Inversión de Marketing (ROMI, por sus siglas en inglés).

Algunas metodologías que puedes integrar para medir mejor el desempeño de tus campañas de marketing son:

Atribuir el valor al primero y último punto de contacto: esto significa poder determinar qué fue lo que en primer lugar te produjo el *lead* (conversión) y cuál fue el último programa que hizo que el *lead* se convirtiera en un cliente.

Esta es una manera simple de calcular el ROMI de tus campañas; sin embargo, no es el enfoque más preciso, ya que no da suficiente importancia a los programas de *lead nurturing* o de nutrición de prospectos.

Atribuir el valor a los múltiples puntos de contacto: este enfoque te permite darle crédito a todos los puntos que afectaron el ciclo de decisión de compra. Requiere una evaluación al revés: identificar qué acciones fueron las que provocaron, a lo largo de todo el ciclo, el cierre de una cuenta en particular.

Esta metodología incorpora no sólo el primer y último punto, sino todos los que se realizaron para poder mover al prospecto en el *pipeline* y hacerlo avanzar hacia al cierre, incluyendo influenciadores y nutrición.

Marketing Mix Modeling: este modelo brinda claridad para entender la relación entre el resultado de ventas con las diferentes campañas o esfuerzos que se realizaron en marketing, utilizando un análisis de regresión. Según Marketo, sólo 3% de los mercadólogos B2B utiliza esta técnica.

Lo más complicado de este enfoque es recopilar los datos para poder modelar y seleccionar las variables independientes. La mayoría del trabajo se invierte en esto, no en analizarlo, ya que se deben considerar todos los factores para el resultado (precio, promoción, producto, distribución, etc.). Este resultado es sumamente preciso, pero para calcularlo bien, se requiere de una gran cantidad de datos y de habilidades sofisticadas de análisis.

Recuerda, lo primero es definir las métricas que debes estar midiendo; el artículo *La importancia de definir los KPI de tu negocio* te ayuda a determinar algunas de ellas.

Para conocer el ROMI como un resultado relevante de tus esfuerzos, debes diseñar programas medibles, establecer metas y definir las preguntas que te permitirán tomar decisiones para ajustar y mejorar estos programas de marketing.♥



¡CONOCE NUESTRAS  
NUEVAS INSTALACIONES!

# WINGATE®

BY WYNDHAM  
CHIHUAHUA

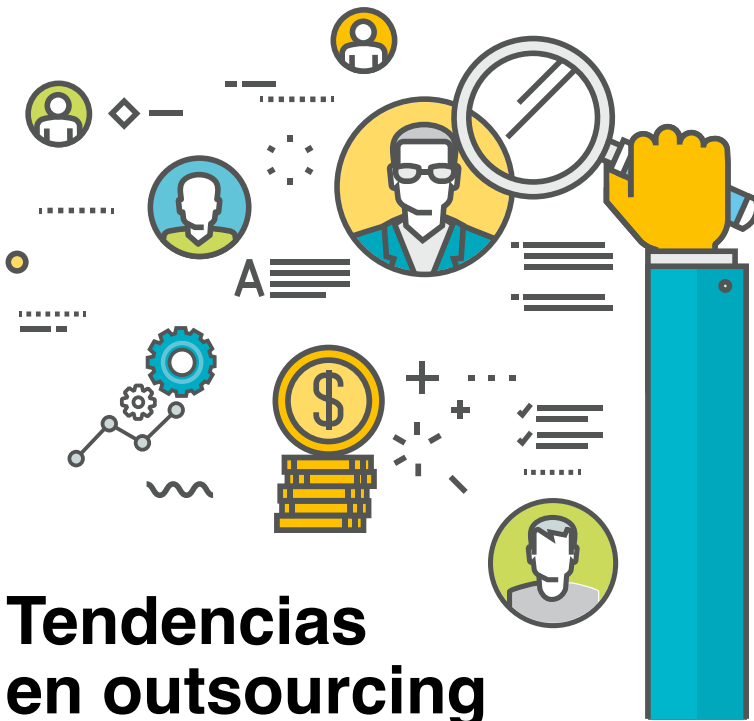
¡DISFRUTA NUESTROS NUEVOS SERVICIOS!

SALÓN DE BELLEZA & BISTRO BAR CON  
ROOM SERVICE



Calle Sierra de la Campana 3707 Fracc. Comercial Vistas  
del Sol. Chihuahua, Chih. C.P 31207

reservaciones@wingatechihuahua.com · (614) 180.3030



# Tendencias en outsourcing

## Perspectiva fiscal

Por Rubén Dávalos

Socio Líder de Seguridad Social y Servicios Fiscales en Remuneraciones de KPMG en México

En una economía más competitiva, el *outsourcing* o tercerización de servicios es un esquema que ofrece beneficios a las empresas al volverlas más eficientes y permitirles alcanzar un mejor posicionamiento en el mercado. Esta tercerización puede contratarse por el tiempo y los volúmenes necesarios, incluso por temporadas, lo que evita que el contratante tenga personal ocioso o subutilizado. El cliente recibe y paga un servicio especializado a la medida de sus necesidades, con personal capacitado y remunerado por un tercero que tiene la condición de patrón.

### Desafíos y riesgos de la tercerización

Un esquema de *outsourcing* puede presentar algunos retos: se ha observado que, después de algún tiempo, el contratante corre el riesgo de volverse dependiente de su proveedor; por lo que podría carecer de personal propio suficiente para asumir las responsabilidades del negocio.

En un caso como este sería muy costoso reconstituir el área que se consignó en tercerización. Asimismo, el personal responde sobre todo a su patrón, quien puede sustituirlo o remunerarlo según su criterio, y que no necesariamente comparte la cultura y los valores de la empresa a la que brinda su apoyo.

En cuanto a los riesgos que enfrenta una organización con respecto a este esquema de contratación, destaca el hecho de que el precio pagado quede sin ser deducido del impuesto sobre la renta (ISR), o que los impuestos que deben pagarse por el prestador del servicio no lleguen a la autoridad.

### Tendencias para la implementación de outsourcing

México es uno de los países de América Latina en los que más se recurre al *outsourcing*, aunque en Estados Unidos y países desarrollados esta práctica está masificada, particularmente en áreas como Tecnologías de la Información (TI), servicios administrativos, centros de servicios compartidos, telemarketing y ventas, reclutamiento de personal, entre otras. Países como India e Irlanda han construido importantes ofertas de *outsourcing* en beneficio de empresas de otros países, en especial de Estados Unidos.

Con respecto a la operación, el éxito de una tercerización depende en gran medida de las buenas relaciones entre cliente y proveedor, quienes deben establecer especificaciones claras y definidas sobre las tareas que deberán realizarse, la calidad del servicio, los entregables, las responsabilidades que ambos asumen entre sí, así como la cordialidad en la solución de conflictos o diferencias de los empleados involucrados.

A partir de la reforma a la Ley Federal del Trabajo (LFT) de 2012, ha habido una mejor definición de los requisitos para que se verifiquen este tipo de contratos. Asimismo, se han incorporado otros que, en caso de no cumplirse, podrían impedir al contratante tomar la deducción del gasto para el ISR, el acreditamiento del impuesto al valor agregado (IVA) pagado, tener que cubrir por sí mismo el impuesto estatal sobre la nómina, y en casos más extremos, asumir la responsabilidad del patrón con respecto a los trabajadores contratados.

Un esquema de *outsourcing* debe entenderse como una figura legal destinada a beneficiar a las partes involucradas, y no como una estrategia para reducir artificialmente el número de trabajadores contratados, simular contratos ficticios, o evadir el pago de impuestos y contribuciones sociales que benefician al personal.

Desde el punto de vista de las autoridades fiscales y laborales mexicanas, se ha promovido esta figura contractual procurando que sea conducida de manera ética y legal; de hecho, se han realizado labores de fiscalización para evitar que se utilice para evadir impuestos y cuotas sociales.♥



DE VENTA EN:

# GOOD YEAR



# AVANTE

Llantas & Rines

**¡INCREDIBLE!**  
**35%**  
**DE DESCUENTO**  
**¡APROVECHA YA!\***

[www.avante.com.mx](http://www.avante.com.mx)

**VISITA TU SUCURSAL MÁS CERCANA! ▼**

**TIENDAS CONCEPTO BY AVANTE**

**GOOD YEAR**

A 3 cuadras de Plaza las Villas

**Centro de Servicios**

**83-49-31-34 / 83-49-31-65**  
**19-30-20-21**

Lunes a Viernes 9:00am a 7:00pm  
Sábado 9:00am a 5:00pm

**WHEEL SPEED**  
By Avante

Av. Pablo A. de la Garza, Fto. Agua y Drenaje

**8354 8798 / 8332 5636**

Lunes a Sábado 9:00am a 7:00 pm

Av. Gonzalitos No. 10 a 1 cuadra del Regio

**8333 6607 / 8333 7557**

Lunes a Viernes 9:00am a 7:00pm  
Sábado 9:00am a 5:00pm

**Centro de Servicio**

**WEST LAKE**  
By Avante

**Centro de Servicio**

Miguel Alemán Valdéz #1259  
Col. Niño Artillero. A una  
cuadra de Bernardo Reyes

**8331-4702 / 8351-7793**

Lunes a Viernes 9:00am a 7:00 pm  
Sábado: 9:00 am a 5:00 pm

**TOYO TIRES**  
driven to perform By Avante

AV. FELIPE BENAVIDES #100 A  
ESPADAS DE PLAZA GALERIAS

**14-53-05-26 / 14-53-05-27**

Lunes a Sábado 9:00am a 7:00 pm

AV. LINCOLN #5672 COL. PUERTA  
DE HIERRO GRAN VÍA

**11-67-60-41 / 11-67-60-42**

Lunes a Viernes 9:00am a 7:00pm. Sábado 9:00am a 5:00pm

**AVANTE**

**SUC. BARRAGÁN**  
A DOS CUADRAS DE  
AV. ALMAZAN

**8322-3866**  
**8332-3973**

Lunes a Sábado 9:00am a 7:00 pm  
Domingo: 9:00 am a 3:00 pm

**SUC. GONZALITOS**  
AV. GONZALITOS Nº 100 COL. URBIALES  
A 3 CUADRAS DEL GIMNASIO PAL  
**8191-0681 / 1873-0203**  
Lunes a Viernes 9:00am a 7:00pm  
Sábado 9:00am a 3:00pm

**SUC. LA FE**  
AV. ACAPULCO COL. LA FE  
**8240.9369**  
Lunes a Viernes 9:00am a 7:00pm  
Sábado 9:00am a 3:00pm

**SUC. MADERO**  
A UN COSTADO DE LA ARENA MTY  
**2462.0224 / 8191.1698**  
Lunes a Sábado 9:00am a 7:00pm  
Domingo 10:00am a 4:00pm

**SUC. CONCORDIA**  
AV. CONCORDIA #1314  
**8382.6307**  
Lunes a Viernes 9:00am a 7:00pm  
Sábado 9:00am a 3:00pm

**SUC. DIEGO DÍAZ**  
FRENTE A CONDOMINIOS  
CARMEN ROMANO  
**8057.8916 / 8057.8917**  
Lunes a Viernes 9:00am a 7:00pm  
Sábado 9:00am a 3:00pm

**SUC. SENDERO**  
SENDERO #450 COL. VILLASOL  
**Centro de Servicio**  
**8312.7189 / 8312.7523**  
Lunes a Sábado 9:00am a 7:00pm

**SUC. GUADALUPE**  
FRENTE AL MERCADO DE ABASTOS  
**Centro de Servicios**  
**8317.1964 / 8317.4815**  
Lunes a Viernes 9:00am a 7:00pm  
Sábado 9:00am a 3:00pm

**SUC. LEONES**  
PASEO DE LOS LEONES #1520  
COL. CLUMBRES, 1ER. SECTOR  
**8346.6386 / Next. 1777.5715**  
Lunes a Viernes 8:00am a 7:00pm  
Sábado 8:00am a 6:00pm

**SUC. ESCOBEDO**  
FRENTE A WALMART SENDERO  
**Centro de Servicios**  
**8307.0003 / 8307.1064**  
Lunes a Viernes 9:00am a 7:00pm  
Sábado 9:00am a 3:00pm

**SUC. HUMBERTO LOBO**  
**Sport**  
FRENTE A INNOVA SPORT  
**8056.5823 / 8356.4329**  
Lunes a Viernes 9:00am a 7:00pm  
Sábado 9:00am a 3:00pm

\* Válido al 30 de Septiembre del 2017 o agotar existencias. Consulte terminos y condiciones en Sucursal



# ¿Un buen año para la Bolsa en México?

Por Roberto Solano Pérez

Analista y Estratega Bursátil de Monex Casa de Bolsa

✉ [rsolano@monex.com.mx](mailto:rsolano@monex.com.mx)

Si tomamos en cuenta que durante 2017 el rendimiento del IPyC (principal índice accionario) ha sido cercano a 12% (en dólares desde mínimos de 30%), y que en los últimos tres años el rendimiento promedio ha sido bastante limitado, podríamos decir que este podría ser un buen año para las inversiones en acciones. Pero antes de concluir esa aseveración, sería importante que si bien este rendimiento ha resultado atractivo, apenas resultaría casi del doble, respecto al rendimiento esperado para el Cete en un año (diversos especialistas prefieren dicho rendimiento y no asumir mayores riesgos a futuro).

**S**i bien el escenario en este primer semestre resultó alentador para diversos especialistas, es importante recordar que una vez que se dio a conocer como presidente de los EUA a Trump, el mercado local presentó un ajuste significativo (8.5% de máximo a mínimo), debido principalmente a las repercusiones que este personaje podría generar a las empresas con su tan mencionada renegociación del TLCAN. A partir de ese momento crítico, el inversionista extranjero se mostró optimista ante lo atractivo de participar en México, y quienes se mostraron más cautelosos fueron los especialistas locales. Una pregunta que está en la mente de todos los especialistas es que si el rendimiento obtenido en este año es sostenible; es decir, el aspecto macroeconómico lo respalda, los riesgos geopolíticos están lejos de generar afectaciones globales, el TLCAN no tendrá cambios abruptos hacia futuro y las elecciones de 2018 generarían volatilidad.

Desde inicio de año, el aspecto macroeconómico de México pasó de un ligero pesimismo a un entorno ligeramente favorable, en el cual el tipo de cambio se recuperó, las expectativas de crecimiento han mejorado (excepto la inflación) y hasta algunas corredurías extranjeras se muestran muy optimistas. Sin ser contrario o negativo, mi percepción sería más conservadora en la actualidad, ya que el mercado a través de sus empresas, aunque han mostrado sólidos reportes financieros en el primer semestre, no han resultado tan extremadamente increíbles como para decir que el contexto actual debería implicar un des-



pegue agresivo adicional hacia el cierre del año. Un aspecto que me ha preocupado en las últimas semanas, sin estar asociado a lo financiero, es que la gente que nunca ha mostrado interés en invertir en Bolsa, al escuchar lo atractivo que ha sido este año, ahora busca participar sin conocer a detalle la coyuntura actual (históricamente esto se ha traducido en futura caída en el mercado accionario).

Pese el contexto actual, mi recomendación hacia el público interesado en invertir, es que entienda su perfil de inversión (riesgo, plazo y horizonte de tiempo), que se informe sobre el contexto financiero de las empresas en las que le gustaría invertir, que diseñe un plan de inversión a cinco años, para que de manera disciplinada pueda observar resultados favorables, y el más importante, que más allá de lo que escuche, no se deje guiar solo por rendimientos (que se enfoque en una estructura donde se diversifique y se busque menor riesgo). Por último, me gustaría comentar que hacia los próximos meses, el mercado ya no estará evaluando el presente año, sino ya abrirá sus ojos hacia el 2018, lo que implicará a retos de inversión y de riesgos en el horizonte.♥



monex.com.mx

CONTAMOS CON UNA BANCA  
ÁGIL PARA LAS EMPRESAS

Y UNA BANCA PRIVADA  
EXCLUSIVA

DERIVADOS

CRÉDITO EMPRESARIAL

CUENTA DIGITAL MULTIDIVISAS

CASH MANAGEMENT

INVERSIONES

FONDOS Y CAJAS DE AHORRO

SERVICIOS FIDUCIARIOS

GRUPO FINANCIERO  
**monex**

**AGILIDAD PARA QUE EL DINERO TRABAJE**  
BANCA DE EMPRESAS • BANCA PRIVADA

Monterrey: (81) 8152-8300 y (81) 8133-7700



## Poder para hacer

Por Pedro Ferriz de Con  
@PedroFerriz

Lugar común es ya realizar una campaña exigiendo justicia. Nos hemos cansado de escuchar a tantos candidatos prometiendo que una vez que lleguen al poder ahora sí la ley se va a aplicar, que la impunidad se acabará y que la corrupción no existirá en el país.

Lo peor es que les creemos y nos decepcionamos una vez que están al frente de sus gobiernos. Llegan a la Presidencia y pronto nos enteramos de “Casas Blancas”; logran las gubernaturas y terminan huyendo como Javier Duarte, Roberto Borge y César Duarte. Nuestra historia política está llena de promesas incumplidas y actos de abuso de poder cotidiano.

El país entrará en un nuevo proceso electoral. El 8 de septiembre, las autoridades electorales comenzarán los preparativos para llevar a cabo elecciones en 30 entidades del país, donde se renovará la Presidencia de la República, el Congreso de la Unión completo, hablese de las Cámaras de Diputados y

Senadores y 9 gobiernos estatales: Chiapas, Guanajuato, Jalisco, Morelos, Puebla, Tabasco, Veracruz, Yucatán y la Ciudad de México.

En total se pondrán en juego 3 mil 236 puestos de elección popular. La elección más grande en la historia del país, inédito a todas luces.

Y como es algo excepcional, las campañas en México deberán de ser distintas, donde los ciudadanos exijamos y no dejemos a los políticos de siempre que solo prometan.

Más que escuchar y que nos digan que con ellos imperará la justicia y el buen gobierno, revisemos sus historiales. Analicemos sus grupos políticos y sus partidos. Veámoslos con lupas y rechacemos a quienes solo son parte de un grupo que se quiere eternizar en el poder.

Y como bien lo sabemos, nadie pasará esa aduana. Ningún partido puede presumir, ni mucho menos probar que ha combatido la corrupción, que en sus gobiernos impera la justicia. Solo han producido nuevos ricos y malos administradores.

Somos los ciudadanos quienes debemos cambiar la forma de hacer campañas y ejercer la política. Por primera vez, la Constitución permite las candidaturas independientes, las cuales se convierten en un espacio fundamental para que nuestro país cambie.

Solo con mexicanos que conocemos las injusticias, que nos repugna la corrupción es como podremos cambiar este país.

En los últimos dos años he recorrido el país y en cada reunión que he sostenido, en todas las pláticas que he tenido con diversos sectores, una de las quejas principales es la falta de justicia, no solo desde el punto de vista penal sino económica y social.

México es uno de los países más injustos, pocos tienen mucho y muchos tienen tan poco. La pobreza y la marginación no nos permiten avanzar; la corrupción y la impunidad nos están marcando en el mundo.

No dejemos que eso suceda. Estimulemos candidaturas independientes no solo a la Presidencia -en donde yo ya estoy listo para encabezar una- sino también a las gubernaturas, al Congreso Federal, a los congresos locales, a los ayuntamientos, cambieemos la clase política. Ellos ya han tenido muchos años para destruir el país y son pocos, pero se han sabido organizar. Nosotros somos muchos más y si despertamos y nos aplicamos podemos construir otra nación.

Juntos por México lo lograremos, juntos podemos exigir justicia y un alto a la corrupción, pero sólo organizados y avanzando paso a paso. Yo ya lo estoy haciendo, ¿tú cuándo lo harás?

#JuntosporMéxico #PoderparaHacer



ARTESANOS DE FUEGO

# nuevefuegos



El lugar donde la elaboración del corte de carne perfecto es considerado como arte.

Dominamos la parrilla y dominamos el fuego, en un ambiente relajado, sin perder la importancia y sofisticación que una buena comida exige.

En todos nuestros platillos encontraras ese sazón que dejará marca hasta en el paladar más conoecedor.



## nuevefuegos

| GAUCHO GRILL |

www.9fuegos.com | /9fuegos

☞ TREBOL PARK- Local 19  
Lázaro Cárdenas #2424, Res. San Agustín  
C.P. 66260, San Pedro Garza García, N.L.  
☎ (81) 2317 4050 / (81) 2317 4051





## Compartir el placer de comer

La comida como protagonista de momentos inolvidables

**Humberto Guajardo**  
Psicólogo

No muchas personas saben lo que significa estimulación oral, pues bien, les comento que a principios del siglo XX un médico llamado Sigmund Freud, después llamado "padre del psicoanálisis", encontró la enorme influencia que tiene la boca en los niños, adolescentes y adultos, sobre las emociones humanas, es decir, la región oral; de ahí que cuando se refiere uno a la estimulación de esa parte, estamos hablando de hablar, cantar, beber o comer. La comida, desde tiempos inmemoriales, ha servido no sólo de combustible que mantiene la parte biológica funcionando de manera adecuada, sino también ha sido el elemento para numerosos eventos religiosos, sociales, políticos y demás.

**H**oy en día, sabemos que las personas buscamos de manera básica dos cosas: comida sabrosa y ambiente agradable, dos factores que van a determinar que un restaurante sea visitado e incluso recomendado para que otros lo visiten y vivan una experiencia sensorial especial, tal como lo hizo aquel o aquella que lo recomendó. Mucha gente me puede decir que el precio es muy importante, lo cual es cierto, pero también todos sabemos que a veces se vale darse un lujo, cuando estamos convencidos de que lo que vamos a recibir lo vale.

Festejar a alguien, hablar de negocios, pasarse un rato así nada más, son los buenos pretextos para que se acuda a aquel lugar que uno considera especial, pero claro, por supuesto que un tercer elemento que todo comensal que se precie de ser respetable busca

es la atención; desde que llegamos a un restaurante podemos notar si el personal está bien capacitado en generar ambientes o solamente se le entrenó para servir, cocinar y cobrar. No me dejaré mentir usted que amablemente nos lee, que es cierto que en ocasiones el servicio adereza al platillo, que si uno va acompañado con la familia o los amigos y es bien tratado, genera una sensación de agrado más allá que solamente el estómago satisfecho y esto es porque el ser humano ha pasado de ser un ser vivo que solo come para no morir, a hacer de la hora de los alimentos, momentos que van desde típicos y rutinarios hasta verdaderamente inolvidables.

Una cosa si les voy a pedir con mucho respeto, fomenten el arte de la sobremesa, de ese espacio al final de compartir el pan y la sal en que se comentan, escuchan e intercambian temas de todo tipo, ya en otra edición de esta misma revista lo apunté, convivir sentados a la mesa ayuda a reforzar lazos, ¡aprovechémoslos!; si ya tenemos esa oportunidad de tener un buen ambiente, alimentos deliciosos, una atención adecuada, a nosotros nos toca poner el hambre y la actitud, dos ingredientes que hacen una maravillosa mezcla, ¡provecho!♥



Visítanos

**CASAS MÁS  
AMPLIAS Y  
EL PARQUE  
MÁS GRANDE  
APODACA**



Por Patricia Rivera

## La alimentación es vital para combatir el cáncer

**E**l secreto está en elegir solo un carbohidrato por comida, de preferencia de fruta o leguminosas. Puedes optar por una taza de fruta o media taza de frijol o lenteja; cuida mucho las porciones para no alimentar el tumor y evita el arroz, la papa y el pan. La fruta es rica en antioxidantes que actúan como un escudo protector de la membrana celular: consume una granada, tres ciruelas, una taza de betabel, berenjena, frambuesas o arándanos frescos, ricas en vitamina B17 y antioxianinas. Si prefieres leguminosas como frijoles, lentejas, quinoa, habas o garbanzos, consume solo media taza. Toma de dos a cuatro tazas de té verde al día; contiene polifenoles que actúan como antioxidantes.

Si padeces de cáncer de próstata o cáncer de mama, consume verduras crucíferas como el brócoli, la coliflor, las coles de bruselas, la col o el repollo, que atrapan el exceso de estrógenos y balancean el nivel de hormonas. Evita el consumo de alcohol, que favorece la división celular y la producción de estrógenos, lo cual acelera el crecimiento del tumor.

Otro nutriente clave para la salud de las células es el consumo de Omega 3; se encuentra en la chía, nueces, aguacate, aceite de oliva, pistaches y semillas de linaza, estas últimas contienen lignina que balancea las hormonas, reduciendo el riesgo de padecer ciertos tipos de cáncer, como el de próstata, ovario y del cuello del útero. Todos los tipos de cáncer es-

tán relacionados con un Ph ácido, por lo que es muy importante evitar el consumo de refrescos que contienen ácido fosfórico y aumentan la acidez de los tejidos.

Se recomienda controlar el consumo de alimentos ricos en proteína, ya que su exceso se convierte en ácido úrico, lo que favorece el crecimiento de células cancerígenas. Elige solo una ración de proteína por comida, de preferencia orgánica, como huevos o pescado. Evita el consumo de lácteos, ya que contienen caseína, un ingrediente que incrementa la mucosidad y el riesgo de cáncer. Evita también el consumo de alimentos ahumados, enlatados y embutidos, y alimentos procesados o que contienen químicos.

Dormir adecuadamente y tomar el sol mientras se hace ejercicio es un factor clave para mantener la salud. Estudios recientes revelan que se encontraron niveles bajos de melatonina y vitamina D en mujeres con cáncer de mama. El cáncer vive en ausencia de oxígeno, por lo que realizar ejercicio con moderación es ideal para oxigenar los tejidos.

Recuerda, el cáncer vive donde hay glucosa, un Ph ácido y falta de oxígeno, por lo que la clave para recuperar tu salud está en consumir una dieta alcalina, baja en carbohidratos, rica en nutrientes y antioxidantes, y en realizar ejercicio moderado para tener un buen aporte de oxígeno en las células.♥

Los médicos están cada día más convencidos de que la alimentación juega un papel muy importante para eliminar el cáncer. Las células cancerígenas se alimentan de glucosa por lo que la clave es matarlas de hambre, reduciendo el consumo de carbohidratos, como azúcar, piloncillo, miel, refrescos y harinas refinadas.





# CHECK UP

Integral o Ejecutivo

# 2x1

Se paga el Check Up con precio mayor. Aplican restricciones. Precios incluyen IVA.  
No válido con otras promociones. Vigencia al 31 de octubre del 2017.

**¡Haz tu cita!**

Carretera Nacional 6501  
Col. La Estanzuela, Monterrey, N.L.

**8155 5038**

 **CHRISTUS  
MUGUERZA.**  
Hospital Sur



# Rodrigo de La Peña

## Exhibición de arquitectura

El exalumno del programa académico de Arquitecto de la Universidad de Monterrey, presentó en el Centro Roberto Garza Sada de Arte, Arquitectura y Diseño sus trabajos donde destacaron Vaivén del Mar, proyecto de vivienda vertical en Playa del Carmen; Hotel Cacao, proyecto de usos mixtos en Playa del Carmen; Casa Mediterráneo, proyecto residencial en San Pedro Garza García, entre muchos más.♥



1. Liliana González y Cecilia Chapa
2. Marcelo Espinosa y Rodrigo de La Peña
3. Alejandro Belden y Erick González
4. Mima Welsh de Coindreau y Patricio Coindreau



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16602 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE





**¡TÚ SCRAMBLER SIXTY2  
TE ESTÁ ESPERANDO!**



CON UN **40%** DE ENGANCHE Y **12** MESES SIN INTERESES DE **\$2,779**

## **DUCATI MONTERREY**

Avenida Lázaro Cárdenas #555  
Jardín de las Torres Monterrey N.L.  
Tel: 80.37.2000

 Ducati Monterrey

 Grupo\_Surman

 Grupo\_Surman



# Chipinque

## 25 aniversario

Los festejos se llevaron a cabo dentro del Festival Natural, donde se pudo disfrutar de recorridos guiados, conciertos, *foodtrucks*, exposiciones de arte, entre muchas cosas más. En la ceremonia inaugural se contó con la presencia del Gobernador, Jaime Rodríguez Calderón, y Santiago Clariond, Presidente del Patronato de Chipinque. ♥



1



2



4



3

- 1. Verónica Peña de Milmo y Guillermo Milmo
- 2. Paulino Rodríguez, Mariano Montero, Jaime Rodríguez Calderón, Santiago Clariond y Roberto Russildi
- 3. Paulino Canseco, Santiago Clariond y Roberto Russildi
- 4. Manuel Gutiérrez, Cristóbal Gutiérrez y Mónica Odriozola



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16523 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER

#SOCIALITE





VEN Y CONOCE NUESTRA

# 2DA BARRA DE ENSALADAS



**30** CORTES AL  
CARBÓN  
BARRA DE ENSALADAS  
— un solo precio —

SUC. MOLL DEL VALLE  
**T. 833502063**  
CALZADA DEL VALLE 400,  
COL. DEL VALLE

SUC. GARZA SADA  
**T. 12343313**  
AV. GARZA SADA 3515  
COL. CONTRY

   MrPampasMonterrey

   MrPampasMonterrey2

[www.mrpampas.com](http://www.mrpampas.com)





# Big Green Egg

## Gran inauguración

La tienda especialista en asadores por fin abrió sus puertas en la ciudad y para festejarlo llevó a cabo un evento especial para invitados amantes de una buena carne asada, contó con un menú especial a cargo de conocidos expertos del *grill*, convirtiendo la noche en toda una fiesta. ♥



1



2



4



3

- 1. José Villavazo y Gualberto Elizondo
- 2. Antonio Chávez, Eugenio Martínez Serna, Jerry Stone y Oscar Elizondo
- 3. Oscar Elizondo, Humberto Castilla y María Esther de Castilla
- 4. Juventino Alanís, Alejandro Gutiérrez y Alejandro Espinosa



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16643 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE



# ARKO

INNOVATION DESIGN

## Feel the Style

f /arkoinnovationdesing

t @ArkoDesign

p /mpbvitromex

Colección Royalty, Serie Conde

**CACHE**

Calle Río Colorado 489 (esq. Av Gómez Morín), Valle de Santa Engracia,  
66220 San Pedro Garza García, N.L.

**BAI**

Av. Morones Prieto #2400 Col. Loma Larga, Monterrey, Nuevo León  
entre La Catrina y La Vinoteca.



# KONA Grill

## Inauguración en Fashion Drive

Fashion Drive fue el lugar elegido para albergar al restaurante Kona Grill, el primero en México. Celebrando su llegada a la ciudad se tuvo un evento de apertura donde se disfrutó del exquisito menú que cuenta con platillos de origen norteamericano, japonés y hawaiano.♥



1



2



4



3

- 1. Erik Soto y Vero de Soto
- 2. Berke Bakay, Carlos Martínez y Rodolfo Martínez
- 3. Luis Ruiz, Alfonso Zertuche, Martha Bosque y Lalo Rodríguez
- 4. Claudia Cantú y Paola Altamirano



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16655 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE



# FOOD

*From* Scratch



**KONA GRILL**<sup>®</sup>

kitchen • sushi • cocktails

[www.konagrill.mx](http://www.konagrill.mx)     [konagrillmx](https://www.konagrillmx.com)





# MULLIGAN'S

## Pitch & swing

Por parte de la CAINTRA se realizó el evento "PITCH & SWING, Networking + Torneo de Driver, Approach y Mini Golf" en conjunto con Mulligan's. Hugo Martínez de Acapella, Gustavo Garza de S3menu y Diego Guzmán de Tetécoloh expusieron casos de éxito de sus proyectos, retos y visiones a futuro. El evento contó con patrocinadores como Mulligan's, Acapella, Tetécoloh, THINK y Property PR.♥



1. Diego Guzmán y Lorena Fariás
2. Valeria Sada, José Vargas y Hugo Martínez
3. Tadeo Reyes y Sergio Figueroa
4. Max Fernández y Alejandro Lozano



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16647 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE



INVIERTE EN CENTROS COMERCIALES A NIVEL NACIONAL

# Crece tu Patrimonio

EN RENTAS

 **INSAR** | **IN•Trust**

(81) 81 00 96 96  
trust@insar.com.mx  
www.insar.com.mx





# Arquitectura y construcción

## En Corporativo CEMIX

La empresa especialista en innovación y costos para construcción trajo a la ciudad a la reconocida Arquitecta Tatiana Bilbao. Se dieron cita grandes arquitectos e invitados para disfrutar de la conferencia impartida por Bilbao; el evento se realizó en un ambiente agradable donde se estrecharon relaciones en el área de arquitectura e industria del Estado. ▼



1



2



4



3

- 1. Enrique Meyer y Gabriel Guerra
- 2. Adán Lozano y Mauricio Lozano
- 3. Ana Escamilla y Alejandro Belden
- 4. Ricardo Padilla y Verónica Pozas



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16658 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE





# UNA UNIVERSIDAD AL NIVEL DE MIS EXPECTATIVAS.

**EXISTE, ES U-ERRE**

**Inicio de clases.**  
4 de septiembre 2017

## PREPARATORIA



Maduración



Convivencia



Elección

## CARRERAS PROFESIONALES POSGRADO

\* Presencial y en línea.

\*\* Sólo en línea.

### Negocios.

- Administración de Empresas
- Administración de Empresas Turísticas
- Administración Gastronómica
- Contador Público Estratégico
- Economía
- Finanzas
- Gerencia Global de Negocios
- Mercadotecnia
- Negocios Internacionales
- Nutrición y Salud

### Administración en:

- Finanzas
- Mercadotecnia
- Negocios Internacionales
- Recursos Humanos
- Desarrollo Organizacional\*
- Gerencia Global\*
- Finanzas Internacionales\*\*
- Mercadotecnia Internacional\*\*
- Desarrollo de Capital Humano\*
- Seguros y Fianzas\*\*
- Gestión de Empresas Turísticas\*\*

### Humanidades y Ciencias Sociales.

- Ciencias Jurídicas
- Comunicación Social
- Educación con acentuación en Enseñanza Bilingüe
- Psicología

### Comunicación

- Derecho de la Empresa
- Derecho Fiscal\*
- Derecho Laboral
- Derecho Privado
- Educación en:
  - Educación Superior
  - Psicología Educativa
- Psicología de la Salud
- Dirección y Gestión de Instituciones Educativas\*\*

### Ingeniería.

- Civil
- Energía Eléctrica
- Energía Sostenible
- Industrial y de Sistemas
- Mecánico Administrador
- Mecánico Electricista
- Mecatrónica
- Petroquímica
- Químico
- Tecnologías Computacionales

### Tecnologías de la Información en:

- Sistemas de Información
- Tecnología de Software
- Telemática
- Logística\*
- Responsabilidad Social Corporativa\*
- Administración de Procesos Industriales\*
- Administración de Seguridad y Salud Ocupacional

### Arquitectura y Diseño.

- Animación Digital
- Arquitectura
- Diseño Gráfico Digital

### Informes.

(81) 8220-4830

📞 81-8778-3773

informes@u-erre.mx



uregiomontana uerre

www.u-erre.mx



# Proyectos 9

## Arranque de Centro Cuauhtémoc

Se llevó a cabo el primer colado de losa del proyecto Centro Cuauhtémoc, de la inmobiliaria Proyectos 9, el cual está ubicado en el centro de Monterrey, un nuevo punto de encuentro que se une a la regeneración de esta parte de la ciudad.♥



1



2



4



3

- 1. Fernando Lobatón, Felipe García y Alfredo García
- 2. José Lobatón, Juan Lobatón y Ricardo Lobatón
- 3. Juan Lobatón, Mariana Madero, José Ancer, Julio Saucedo y Bernardo Lobatón
- 4. Equipo Proyectos 9



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16537 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE



# INVIERTE Y TRANSFORMA TU CIUDAD.

---

•OFICINAS •DEPARTAMENTOS •ESPACIOS COMERCIALES

**VISÍTANOS Y CONOCE MÁS SOBRE NUESTROS  
ATRATIVOS PLANES DE FINANCIAMIENTO.**

**C. 812 040 6979 T. 1366 5738**

AV. PINO SUÁREZ ENTRE HIDALGO Y OCAMPO,  
MTY. HORARIO DE ATENCIÓN DE 11 A 19 HRS.

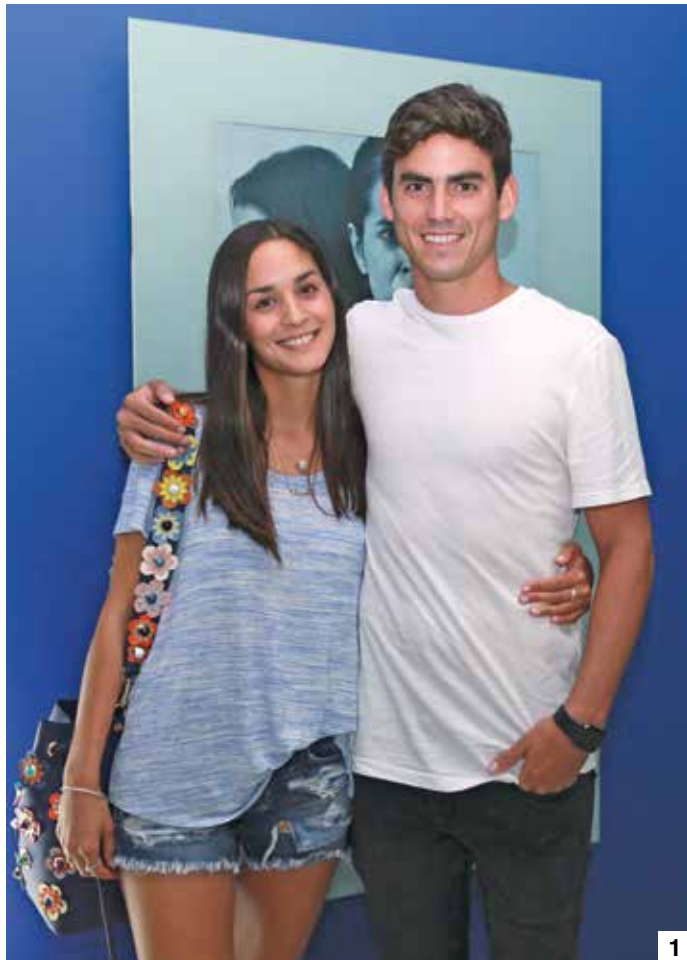
[centrocuauhtemoc.com](http://centrocuauhtemoc.com)  
[info@centrocuauhtemoc.com](mailto:info@centrocuauhtemoc.com)



# Verónica

## Noche de premier

Cinépolis Galerías Monterrey fue la sede para la *premier* de la película *Verónica*, la película independiente dirigida por Carlos Algara y Alejandro Martínez Beltrán, donde los roles principales van a cargo de Arcelia Ramírez y Olga Segura. Los invitados asistieron a la función nocturna para disfrutar de este *thriller* acompañados de los actores y directores.♥



1



2



4



3

- 1. Ana Karen Garza y Chilo Sada
- 2. Alejandro Martínez, Olga Segura y Carlos Algara
- 3. Carlos Avilés y Cecy Hinojosa
- 4. Vero Lepeley Cambiaso y Cata Poblete



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16627 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE



# Las mejores experiencias con Eventi



**EVENTI**  
RENTA DE MOBILIARIO

Teléfono: (81) 1971-8619  
Celular: (81) 1516-2617  
Correo: info@eventimexico.com  
Página web: eventimexico.com

Hidalgo 623B, entre Emilio Carranza  
San Pedro Garza García, NL

 [eventi.mx](https://www.facebook.com/eventi.mx)

 [eventimexico](https://www.instagram.com/eventimexico)





# Amorío

## Inauguración

El restaurante oaxaqueño, Amorío, abrió sus puertas celebrando con una apertura llena de música a cargo de un Dj y un saxofonista, además de una pasarela donde los invitados al evento se deleitaron con los accesorios de María Candelaria, By sbro castil, ropa de Sbro Castil, accesorios de Gina Zetuna y bolsas de Lucia Macarena que se venden en la tienda ubicada en el restaurante.♥



1



2



4



3

- 1. Ana González y Gilberto Fuentes
- 2. Fernando Ordaz y Martha Ruiz de Ordaz
- 3. Pepe Zetuna, Jacobo Ángeles Ojeda y Gina de Zetuna
- 4. Zerelda Vives



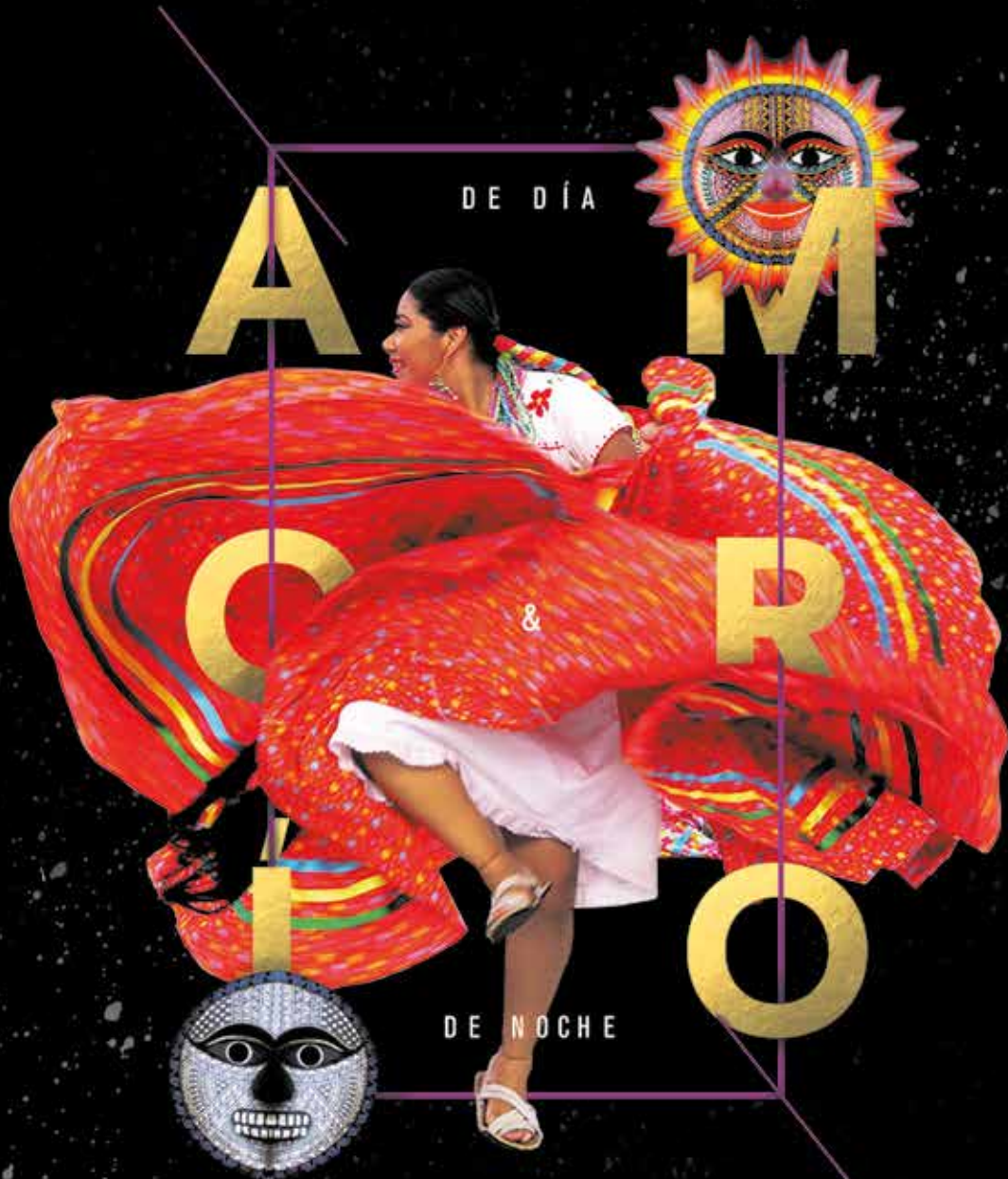
Escanea el código con tu celular o busca el ID:16632 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE



AMORIO  
COCINA & MEZCAL



DE DÍA

DE NOCHE

FUSIONAMOS EL ARTE Y LA GASTRONOMÍA



AVANTA  
GARDENS



# Actinver

## Conferencia Pedro Ferriz

Actinver llevó a cabo una conferencia que corrió por Pedro Ferriz donde invito a los asistentes a ser ejemplo para mejorar el país. Se vivió un ambiente relajado y centrado en poner voz a la situación actual.♥



1



2



4



3

- 1. Alejandro Leal, Andrea Masante y Paulina Pozas
- 2. Fernando Pérez, Pedro Ferriz de Con y Arturo Quiñones
- 3. José Guzmán Benavides, José Guzmán y Ana Castellanos
- 4. Jorge Villarreal



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16677 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER

#SOCIALITE





**Si hay un adulto mayor en tu vida...**

**GERICARE**  
VIDA A LOS AÑOS



#### **CUIDADO EN CASA**

- Cuidados básicos y enfermería en su domicilio
- Personal confiable y profesional, supervisión constante
- Horarios flexibles

*Llama y recibe una valoración gratuita*



#### **CLUB DE DÍA**

- Un espacio para la activación física, mental y social
- Metodología única -VIDA A LOS AÑOS-
- Más de 15 actividades semanales

*Llama y agenda un día de cortesía*



#### **APOYO GRATUITO**

Apoyo gratuito para familiares y cuidadores  
01 800 000 GERI (4374)

☎ 8401 4015 y 1767 6022 📍 Río Orinoco #300. Del Valle. SPGG

[www.gericare.com.mx](http://www.gericare.com.mx)

# Casa Sorteos Tec

## Recorrido inaugural

Sorteos Tec llevó a cabo su tradicional recorrido, en el cual se mostraron las amenidades y diseño de esta joya arquitectónica. Los invitados pasearon por la casa disfrutando de bebidas mientras se les presentaba cada detalle con los que cuenta la casa.♥



1



2



4



3

1. Othón Ruiz Montemayor y Zita Nájera de Ruiz
2. Juan Manuel Rodríguez y Marlene Dávila de Rodríguez
3. Bruno Zepeda y Mónica de Zepeda
4. Víctor Gutiérrez, Karla Zamora, Alfonso González Migoya, Salvador Álvarez e Irma de Álvarez



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16626 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE





Innovation  
that excites®

PIENSA EN **SERVICIO**  
PIENSA EN **TOREO**



ALTIMA®  
2017

 @grupotoreo  
 /GrupoNissanToreo  
 grupotoreo.com

**FUNDADORES**  
Av. Fundadores #951  
Col. Valle Oriente  
San Pedro G.G.  
T. (81) 8221-9002

**CONTRY**  
Garza Sada #600  
Col. Arroyo Seco  
Monterrey N.L.  
T. (81) 8221-9004

**CHIPINQUE**  
Vasconcelos #325  
Col. Del Valle  
San Pedro G.G.  
T. (81) 8221-9003



**GRUPO  
TOREO®**



# Tigre Tienda

## Gran inauguración

El centro de la ciudad fue el lugar elegido para albergar la nueva TigreTienda, justo en Pabellón M. El evento contó con la asistencia de invitados, la mascota del equipo y para el corte de listón Fernando Schwartz, Antonio Sánchez, Beatriz Ramos, Salomón Marcuschamer, Alejandro Rodríguez, Alberto Palomino y Víctor Fuentes.♥



1



2



3

1. Alejandro Rodríguez, Eugenio Azcárraga, Víctor Fuentes, Salomón Marcuschamer y Samuel Klein  
2. Oscar Quiñones y David Pérez  
3. Rene Martínez y Oliverio de la Garza



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16440 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE



# ARRONIZ

MOTION + PHOTOGRAPHY

FOTOGRAFÍA CORPORATIVA



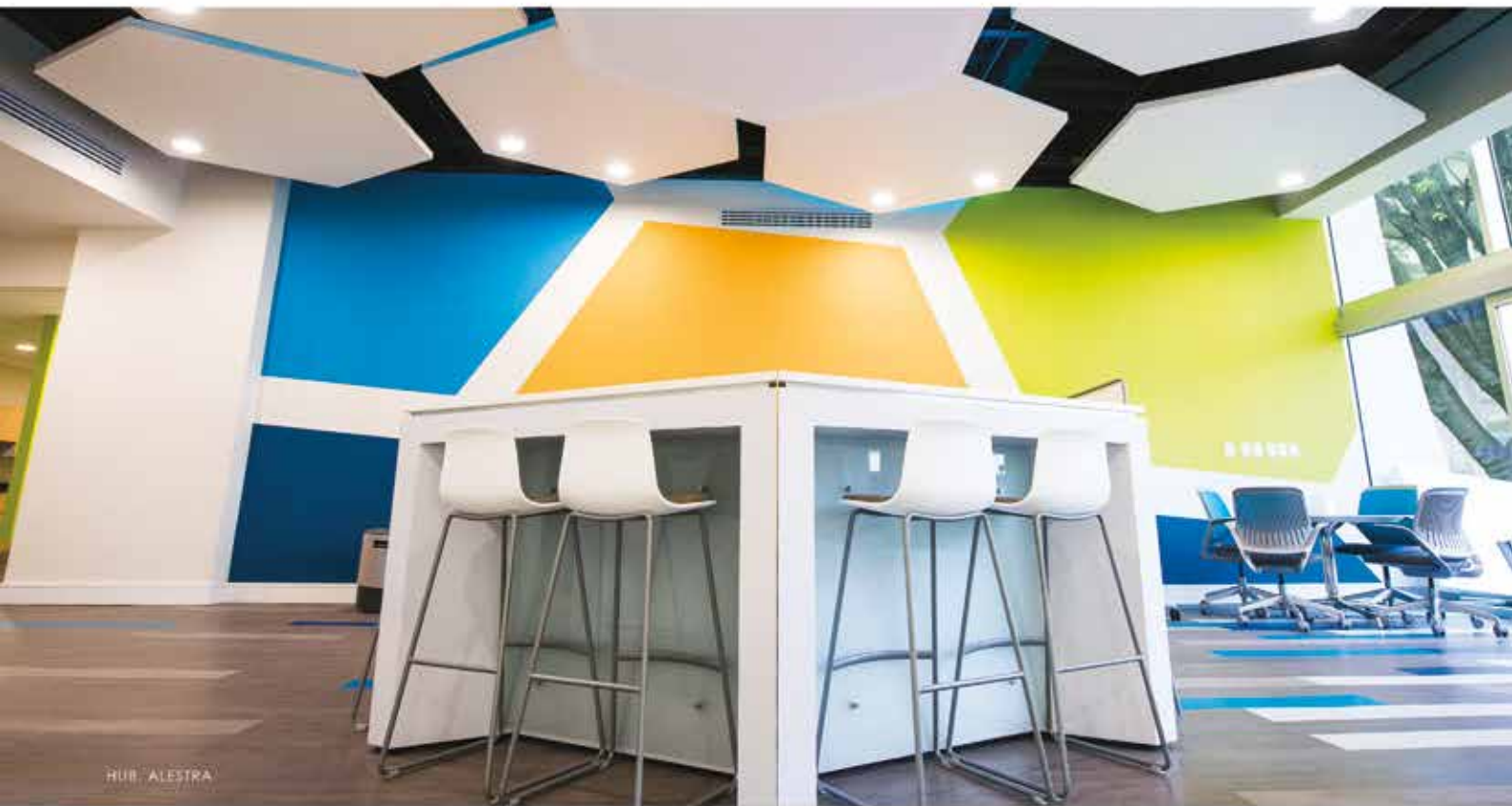
CONDOMINIOS ALEJANDRÍA



TERMAS DE SAN JOAQUÍN



NEW YORK CITY



HUB ALESTRA

MONTERREY, MÉXICO

**E-MAIL.** [admin@arroniz.mx](mailto:admin@arroniz.mx)

**WEBSITE.** [www.aroniz.mx](http://www.aroniz.mx)

**PHONE.** 01 (81) 1967.3395



Como un evento especial *Weber Grill Academy* contó con la presencia de Tony Ferraro, Director de *Weber Stephen Canada*, donde el reconocido *Grill Master* de Chicago Kevin Kolman preparó una exclusiva clase, compartiendo con los asistentes nuevas técnicas y recetas. Toda una experiencia en una noche entre amigos y, por supuesto, gran comida en los mejores asadores, Weber.



1



2

- 1. Abel Salinas, Christian Duthoy, Jorge Campuzano y Sebastián Huevo
- 2. Kevin Kolman
- 3. Alfredo Villanueva y Jorge Gámez
- 4. Astrid Álvarez, Karla Santos y Mariana Pedroza
- 5. Tony Ferraro, Manuel Otero y Kevin Kolman



3



5



4



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16652 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE



# CHILCHOTA

## El Hogar del Queso

# Viva México y sus Sabores

AL LUGAR DE TEJADA Y PERIFÉRICO S/N, PARQUE INDUSTRIAL LAGUNERO, GÓMEZ PALACIO DGO. C.P. 38678  
SERVICIO AL CLIENTE: 01 (871) 719-16-81 / 84 VISITA NUESTRA PÁGINA WEB EN: [www.chilchota.com](http://www.chilchota.com)

### QUESO DOBLE CREMA



QUESOS

## CHILCHOTA



Elaborado por:

CHILCHOTA ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

HUMEDAD 45% MÁX., GRASA 42% MÍN., PROTEÍNA 7% MÍN.

CONSERVARSE EN REFRIGERACIÓN

PASTEURIZADO

Use porción de 30 g aprox.

Calorías	73	12	165	134	4,462
g	10	3	8	10	100

FECHA DE CADUCIDAD Y NO. DE LOTE EN EL CUERPO DEL ENVASE

Distribuidor Autorizado



Informes y Ventas:

Suc. Vasconcelos ☎ (81) 19 69 40 30

Av. Vasconcelos #51 Pte. Col. del Valle, San Pedro Garza García, N.L.

[www.chilchota.com](http://www.chilchota.com) ChilchotaMx





# Planetario Alfa

## Noche de museo

Se vivió un gran ambiente entre los asistentes, quienes disfrutaron de un mercadito, *foodtrucks*, además de la presentación de la exposición "LEGO, Viaje de aventura", y la proyección de la película *Sueña en Grande*.♥



1. Gladys Treviño de Salinas, Santiago Salinas, Eugenio Salinas, Daniel Salinas y Jorge Salinas
2. Francisco Garza y Mariela Leal
3. Rafael Rodríguez, Jaqueline Shaw de Rodríguez, Pablo Kane, Bárbara Rodríguez, Tania Rodríguez y Marcelo Marcos
4. Ricardo Martínez, Mara de Martínez y Leonardo Martínez



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16438 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE





Home  
Delivery

Reparto a domicilio

♥ Comida ♥ Farmacia ♥ Súper ♥ Otros

e deliver

qualitypost  
we deliver

Ponemos nuestra pasión  
en cada entrega

qualitypost  
we deliver

/QualityPost



@\_qualitypost



+52 (81) 82 88 90 00



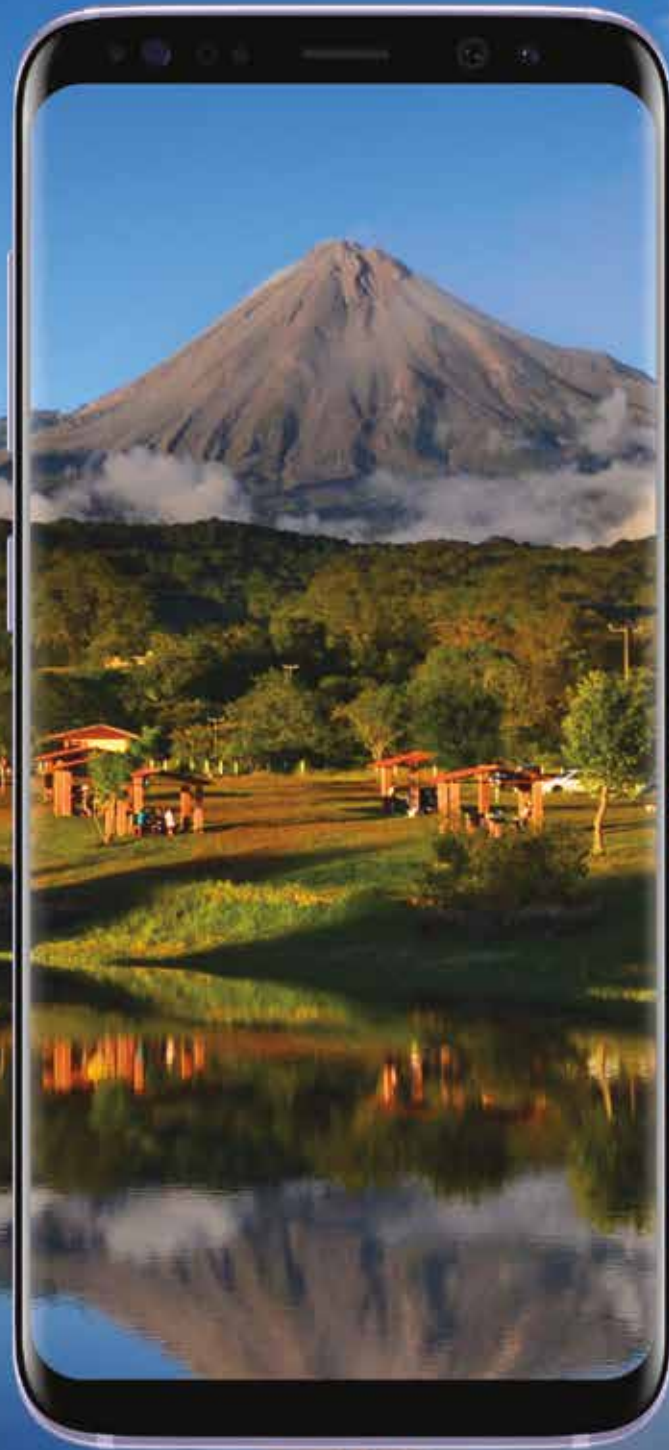
www.qualitypost.com.mx



**SAMSUNG**

**Galaxy S8 | S8+**

Disfruta de una visión más amplia.



Infinity Display.

**#UnboxMéxico**

Laguna Naranjal, Colima.  
Fideicomiso del Estado de Colima.

**México**



