



## Jurídico

ACUERDO DE LEY SECA  
POR EL PROCESO ELECTORAL  
DEL PODER JUDICIAL DE LA  
FEDERACIÓN **LEER MÁS**



## Economía

BANXICO BAJA PRONÓSTICO  
DEL PIB A 0.1% ESTE AÑO  
CON POSIBILIDAD DE CAÍDA  
DE 0.5% **LEER MÁS**



## Capacitación

CURSO: DESARROLLO  
DE HABILIDADES DE  
LIDERAZGO POSITIVO  
**LEER MÁS**



## Capacitación

DESARROLLO DE HABILIDADES  
DE LIDERAZGO POSITIVO  
**LEER MÁS**

**BAKAN**  
MOBILIARIO QUE REALZA LA ARMONÍA  
DE TU RESTAURANTE  
5 AÑOS DE GARANTÍA\* APLICA RESTRICCIONES  
WHATSAPP. 55.8345.7628 WWW.BAKAN.COM.MX WWW.BAKANSTORE.COM.MX



## Industria

VENTAJAS Y DESVENTAJAS  
DE LA REDUCCIÓN DE LA  
JORNADA LABORAL EN LOS  
RESTAURANTES **LEER MÁS**



## Gastronomía

SANTIAGO LASTRA,  
EL MEXICANO CON ESTRELLA  
MICHELIN EN LONDRES  
**LEER MÁS**



## Industria

EL ENTORNO TAMBIÉN  
FIDELIZA: EL PODER DE LO  
QUE SE VE, SE ESCUCHA Y  
SE SIENTE **LEER MÁS**



## Gastronomía

ETIQUETAS QUE PIENSAN,  
¿CUÁL ES EL FUTURO  
DEL ETIQUETADO EN LOS  
ALIMENTOS? **LEER MÁS**

  **Diseño y adaptación de restaurantes**  
www.tarqus.mx  5554 00 6147





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

# PROGRAMA SEMESTRAL DE CAPACITACIÓN 2025

PRÓXIMO CURSO

**JUNIO  
JULIO**

**30 y 1**  
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

## Desarrollo de habilidades de liderazgo positivo

Instructor: Fernando del Moral Muriel  
Coordinadora: Martha Infante Bernal



**NUEVA FECHA**

**JULIO**

**28 y 29**  
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

## Ingeniería del menú

Instructor: Fernando del Moral Muriel  
Coordinadora: Martha Infante Bernal



DEL  
MORAL  
ASESORES

**INICIO**





## Jurídico

# ACUERDO DE LEY SECA POR EL PROCESO ELECTORAL EXTRAORDINARIO DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN

*El Secretario de Gobierno de la Ciudad de México el día 29 de mayo de 2025 publicó en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, el siguiente acuerdo:*

ACUERDO POR EL QUE SE ORDENA LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES PARA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN TODAS SUS GRADUACIONES, DE LAS 00:01 HORAS DEL DÍA 31 DE MAYO DEL 2025 A LAS 23:59 HORAS DEL DÍA 1 DE JUNIO DEL AÑO EN CURSO, EN LOS ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES UBICADOS EN TODO EL TERRITORIO QUE COMPRENDE LA CIUDAD DE MÉXICO, CON MOTIVO DE LA JORNADA ELECTORAL 2025.

**PRIMERO.-** Se ordena la suspensión de actividades para vender bebidas alcohólicas en todas sus graduaciones de las 00:01 horas del sábado 31 de mayo de 2025 a las 23:59 horas del día domingo 1 de junio del año en curso, en los establecimientos mercantiles ubicados en todo el territorio que comprende a la Ciudad de México, que operen como vinaterías, tiendas de abarrotes, supermercados con licencia para venta de vinos y licores, tiendas de autoservicio, tiendas departamentales y en cualquier otro establecimiento mercantil similar, en el que se expendan bebidas alcohólicas de cualquier graduación.

**SEGUNDO.-** Se exceptúa de la prohibición anterior; única y exclusivamente, el consumo

de bebidas alcohólicas en copeo con alimentos, al interior de los establecimientos mercantiles con giro de impacto vecinal previstos en el artículo 19 de la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México, siendo salones de fiestas, restaurantes, establecimientos de hospedaje, clubes privados, salas de cine, teatros y auditorios, durante el horario autorizado. La venta en envase cerrado para consumir fuera de los establecimientos mercantiles deberá entenderse como suspendida.

**TERCERO.-** Las violaciones al presente Acuerdo serán sancionadas de conformidad con las disposiciones de la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México y demás disposiciones aplicables.

Se recomienda que en todas las mesas siempre haya alimentos en el consumo de bebidas alcohólicas. Asimismo, se les reitera que el domingo 1 de junio de 2025, no es día de descanso obligatorio y, por tanto, deberá pagarse sueldo normal a los trabajadores que presten sus servicios, y con la única obligación de permitirles acudir a las urnas a emitir su voto.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



## Economía

En su informe trimestral, Banxico destacó que la economía mexicana ante la incertidumbre generada por las políticas de Estados Unidos; el rango más bajo estima una contracción de 0.5%.

El Banco de México (Banxico) bajó sus pronósticos de crecimiento para la economía mexicana al estimar un crecimiento puntual de 0.1% en 2025 y de 0.9% en 2026.

El rango de variabilidad va desde una contracción de 0.5% este año hasta un crecimiento de 0.7%.

En el reporte trimestral pasado, Banxico esperaba un crecimiento de 0.6% de la economía para este año y de 1.8% para 2026.

“Se prevé que la actividad económica nacional presente a tonía en el horizonte de pronóstico. A la debilidad que ha venido mostrando se suman los significativos retos para la economía global del cambio de política comercial en Estados Unidos”, destacó Banxico.

## BANXICO BAJA PRONÓSTICO DEL PIB A 0.1% ESTE AÑO CON POSIBILIDAD DE CAÍDA DE 0.5%

Banxico destacó que por el momento, se incorpora un efecto acotado, considerando la resiliencia que han mostrado las exportaciones mexicanas según la información disponible más reciente.

“El complejo contexto internacional ha añadido una elevada incertidumbre a las previsiones presentadas para la actividad productiva nacional”, destacó el banco central.

Banxico destacó que el consumo y una baja inversión están mermando el dinamismo de la economía.

Para la inflación, se mantiene la expectativa de que se converja a la meta puntual de 3% en el tercer trimestre del siguiente año.

Se espera que, en este año, se creen entre 110,000 y 290,000 puestos de trabajo en el IMSS. En el reporte pasado, la expectativa era de entre 220,000 y 420,000 empleos formales en el país.

Para el 2026, se espera la creación de entre 270,000 y 470,000 puestos de trabajo.

FUENTE: Expansión

INICIO



# Mifel el banco que te paga por ahorrar:

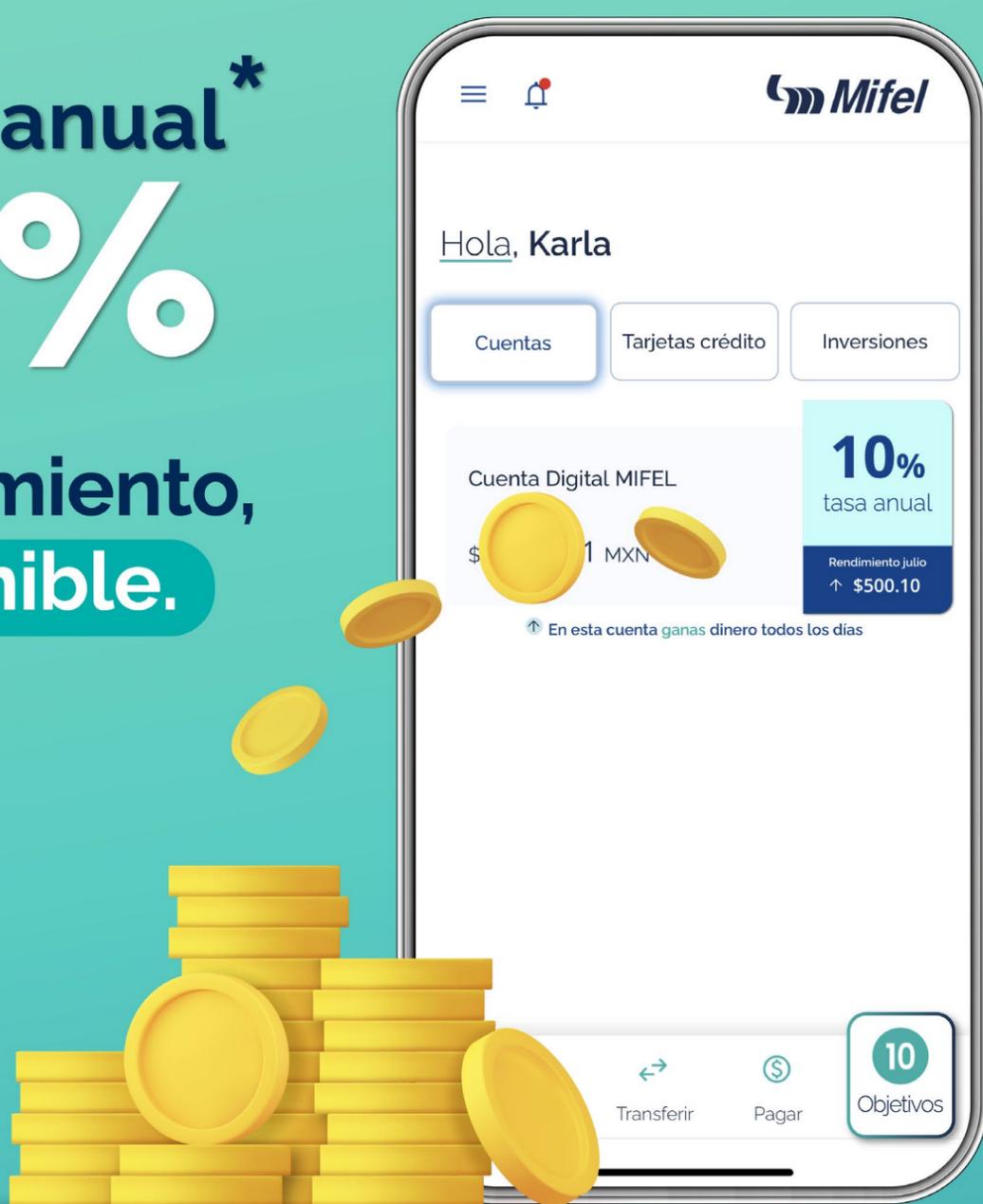
# 10% anual\*

tu dinero y rendimiento,  
siempre disponible.

Abre tu cuenta



en solo 5 minutos



**GAT** para fines informativos y de comparación a partir de \$100 pesos (cien pesos 00/100 m.n.) **GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.51%.** La **GAT real** es el rendimiento que obtendría después de descontar la inflación estimada. \*La tasa de interés fija anual bruta es de 10.00%. Consulta **Términos y Condiciones, requisitos de contratación, unidad monetaria, cobertura geográfica, comisiones y folleto informativo** en [www.mifel.com.mx](http://www.mifel.com.mx). Fecha de cálculo de **GAT Nominal y Real:** 25 de septiembre de 2024, vigentes al 31 de diciembre de 2024. Vigencia de la promoción del 01 de octubre de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el IPAB hasta por 400 mil UDIS por persona, por banco. Para mayor información consulta la página [www.ipab.org.mx](http://www.ipab.org.mx). La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.

INICIO





## Capacitación

El pasado 26 y 27 de mayo se llevó a cabo con gran éxito, el curso **DESARROLLO DE HABILIDADES DE LIDERAZGO POSITIVO** en el restaurante *L'oie del Superior de Gastronomía*, quienes amablemente prestaron sus instalaciones para su realización.

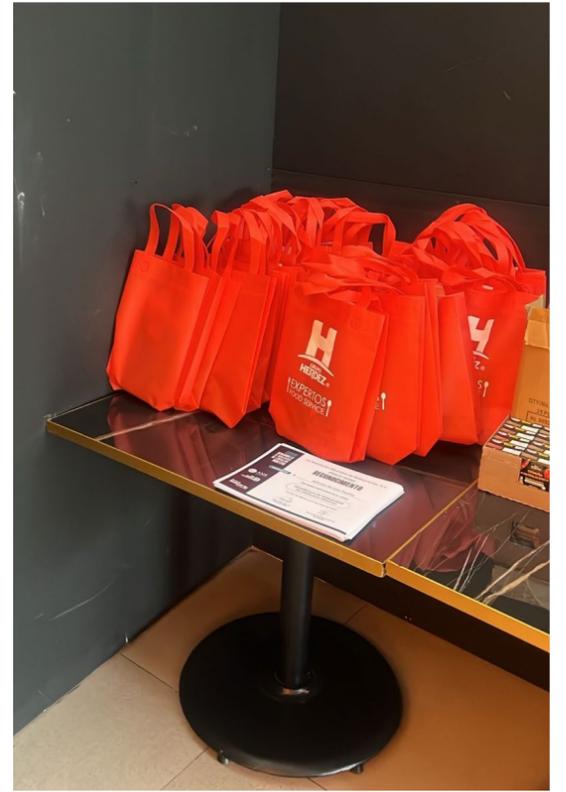
El curso fue impartido por el Lic. Fernando del Moral Muriel, VP de Capacitación de la AMR y como coordinadora, la Lic. Martha Infante Bernal.

## CURSO: DESARROLLO DE HABILIDADES DE LIDERAZGO POSITIVO

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

Fueron varios los temas que se desarrollaron durante el curso como la importancia del trabajo en equipo, la supervisión eficaz, la comunicación asertiva, la aplicación de la disciplina, la motivación y el manejo de conflictos, y la elección eficaz de colaboradores.





Por último, se aplicó una autoevaluación a cada participante para identificar sus áreas de mejora. El curso se desarrolló de manera exitosa y al término, los participantes recibieron un reconocimiento que acredita su capacitación por parte de la Asociación Mexicana de Restaurantes.

*Cabe mencionar que debido al éxito obtenido se abrió una nueva fecha programada para el próximo 30 de junio y 1 de julio.*

**INICIO**





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

**CAPACITACIÓN AMR**

**NUEVA FECHA**

# Desarrollo de habilidades de liderazgo positivo

**JUNIO**

**30**

lunes

**JULIO**

**1**

martes

**9:00 a 14:00 hrs.**



## Objetivo

Al final del curso los asistentes identificarán las principales características del líder eficaz y el adecuado manejo de las relaciones con sus colaboradores.

## Temario

1. El papel del Gerente como líder.
2. El trabajo en equipo.
3. La supervisión eficaz.
4. La comunicación asertiva.
5. Aplicación de la disciplina.
6. La motivación y el manejo de conflictos.
7. La elección eficaz de colaboradores.
8. Autoevaluación de cada participante para identificar sus áreas de mejora.



## Instructor

**Fernando del Moral Muriel**

Coordinadora:  
Martha Infante Bernal



Superior de Gastronomía: Av. Sonora 189, Hipódromo Condesa, CDMX

**\$2,000 SOCIOS**

**\$2,800 NO SOCIOS**

**f @AMRrest**

**INSCRÍBETE**

Noemi Alarcón · nalarcon@amr.org.mx · T. 55 5250 1146

**INICIO**





AMR

ASOCIACIÓN MEXICANA  
DE RESTAURANTES, A.C.  
DESDE 1948

ÚNETE  
*a la*  
AMR



[amr.org.mx](http://amr.org.mx)

**77 AÑOS**  
Representando a la  
industria restaurantera  
en México y el mundo

**INICIO**





## Industria

*Aunque el Gobierno Federal promueve la reforma como un avance laboral, empresarios del sector restaurantero advierten que no se ha considerado la dinámica de su industria.*

A días de iniciar los foros nacionales para analizar la reducción de la jornada laboral, el sector restaurantero mexicano sigue sin contar con un diagnóstico específico ni una ruta diferenciada en la discusión. La Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) ha informado que el 2 de junio arrancarían los foros de diálogo, los cuales concluirán el 7 de julio, con el objetivo de construir una propuesta gradual y consensuada para establecer la semana laboral de 40 horas.

Sin embargo, empresarios del gremiogastronómico consideran que hasta ahora el debate se ha centrado en cifras generales, sin atender las peculiaridades operativas y económicas de una industria que emplea a más de 2 millones de personas y que enfrenta una crisis de personal, altos niveles de rotación y una profunda dependencia de las propinas como forma de ingreso complementario.

## VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE LA REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL EN LOS RESTAURANTES

### Un motor gastronómico con pies de barro

En México operan más de 730,000 restaurantes, de acuerdo con datos de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac), lo que convierte a esta industria en uno de los principales generadores de empleo a nivel nacional. Solo en la Ciudad de México, funcionan más de 65,000 establecimientos, que dan trabajo a decenas de miles de personas, muchas de ellas mujeres y jóvenes.

Sin embargo, el sector arrastra problemas estructurales que se han agudizado: altas tasas de rotación, falta de personal y una creciente presión económica derivada de los cambios en leyes laborales, aumentos salariales y reformas sociales recientes. Ahora, la discusión sobre la jornada reducida amenaza con profundizar aún más esa fragilidad.

Para Jack Sourasky, presidente de la Canirac Ciudad de México, la propuesta gubernamental no es solo su aplicación generalista, sino la no comprensión a fondo con el modelo operativo y cultural de los restaurantes, donde los ingresos variables y las propinas son la base del salario real de muchos trabajadores.

*“Hoy por hoy, no hay gente que quiera trabajar en restaurantes. Si encima les reduces las horas, tendrás que contratar más personas para cubrir turnos”, afirma.*





Sourasky enfatiza que muchos colaboradores prefieren extender su jornada para mejorar sus ingresos. *“La gente quiere trabajar más para ganar más. Si les quitas horas, no los estás ayudando; estás afectando su ingreso real”*, advierte.

El gremio enfrenta además un problema de rotación dramático, sobre todo en puestos operativos como meseros, ayudantes de cocina o cocineros. *“Los jóvenes hoy trabajan dos o tres semanas y se van a otra parte. No hay arraigo, no hay cultura de permanencia”*, lamenta.

### Visión oficial: reforma necesaria y sin vuelta atrás

El secretario del Trabajo, Marath Bolaños, ha declarado que la reducción de la jornada laboral a 40 horas semanales no solo es viable, sino necesaria para mejorar la calidad de vida de los trabajadores mexicanos.

*“Estamos en un momento propicio para mejorar las condiciones laborales [...] La propuesta ya es una realidad y estamos totalmente seguros”*, afirmó Bolaños.

De acuerdo con el titular de la STPS, los foros de diálogo servirán para construir una ruta de implementación “gradual y paulatinamente” hacia la semana laboral de cinco días y dos de descanso. Pero la premisa del gobierno es que la reforma avanzará.

Desde el ámbito del análisis empresarial, Eduardo Mercado Peña, Socio Director de CONGAHIN Consultoría Gastronómica y Hotelera Integral, coincide en que la reforma llega en un momento crítico. Subraya que la estructura de costos laborales ya ha sido golpeada por el incremento al salario mínimo y los seis días adicionales de vacaciones, lo cual elevó también las primas y los pagos al Seguro Social.

*“En promedio, el costo de la mano de obra aumentó entre un 30% y 35% en los últimos años. El margen de utilidad también va en descenso: si antes trabajabas con el 25%, ahora está en 19%; si era del 15%, hoy puede estar en 12%”*, explica.

Para Mercado Peña, la jornada reducida obligará a contratar más personal, pero en un escenario de escasez, muchos restauranteros no podrán cubrir esa demanda. Tampoco pueden trasladar todos los aumentos al cliente porque perderían competitividad.





*“No puedes subir precios indefinidamente. Absorbes una parte del golpe, pero otra te pega directamente en la rentabilidad. La reforma, como está planteada, nos deja sin margen de maniobra”, advierte.*

El experto señala que la gente que ya trabaja en la industria quiere trabajar más *“Muchos no quieren menos horas ni más descanso. Quieren estar más tiempo en piso para ganar más propinas. Hay quienes dicen: ‘no me importa que no me pagues horas extra, déjame quedarme porque esa mesa me da propina’. Esa es la lógica real del trabajador de restaurante”.*

Finalmente, lanza una advertencia de fondo sobre la falta de disposición para trabajar que detecta entre muchos mexicanos, especialmente jóvenes, lo que agudiza la crisis de personal en el sector.

*“Nosotros trabajamos en todo el país, y el patrón es el mismo: la gente no quiere trabajar. Muchos prefieren vivir de los apoyos gubernamentales. En cambio, los centroamericanos con permiso legal de trabajo sí están dispuestos, tienen ganas, compromiso y constancia. Nos estamos quedando sin fuerza laboral nacional”, subraya.*

## **Ausente: enfoque restaurantero en la política pública**

Tanto Sourasky como Mercado coinciden en que la propuesta laboral carece de un análisis específico sobre el sector restaurantero, que opera bajo condiciones particulares: alta rotación, ingresos mixtos, jornadas partidas y dependencia del flujo constante de clientes.

*“Reducir la jornada sin planear cómo sostener económicamente la operación restaurantera puede derivar en aumentos de precios, despidos o cierre de negocios”, resume Mercado Peña.*

Aunque la propuesta de reducir la jornada laboral busca alinearse con estándares internacionales, en el sector restaurantero mexicano podría generar más perjuicios que beneficios si no se contextualiza adecuadamente. En un gremio donde muchos colaboradores quieren trabajar más horas para maximizar sus ingresos a través de propinas, obligarlos a trabajar menos podría resultar en menos ingreso, más informalidad y mayor fragilidad operativa para los restaurantes.

Mientras tanto, la Secretaría del Trabajo se prepara para escuchar a empresarios y trabajadores en sus foros, el sector restaurantero exige que su voz no solo sea oída, sino realmente considerada.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

**INICIO**



## Gastronomía

La gastronomía mexicana tiene al mundo con los ojos puestos sobre ella, esto se debe al trabajo de muchas personas detrás, de ancestros y de quienes se han permitido conocer los sabores de nuestra tierra. Uno de ellos es Santiago Lastra, quien desde los 15 años comenzó su viaje por los sabores.

Lastra ganó su primera estrella Michelin en 2022 con su restaurante KOL, ubicado en Marylebone, Londres. Un año después, KOL llegó al número 23 de los 50 Best Restaurants 2023. Los logros llegaron años después de comenzar desde cero en distintos países de Europa.

## SANTIAGO LASTRA, EL MEXICANO CON ESTRELLA MICHELIN EN LONDRES QUE HA CONSERVADO 4 AÑOS CONSECUTIVOS

Nació en la Ciudad de México en 1990, pero fue la ciudad de Cuernavaca su hogar. A los 15 años supo que su talento estaba en las manos, después de que una receta, que venía al reverso de una caja de galletas, se convirtiera en la favorita de la familia.

*“Detrás de la caja había un dip de cangrejo, entonces se me ocurrió hacerlo en la casa y le gustó a mi mamá, a mi papá y a mi hermano. Entonces, cada vez que la gente venía a mi casa hacía el dip de cangrejo”.*

Esa receta, la “culpable” de que ahora Santiago sea reconocido mundialmente, está enmarcada y tiene un lugar especial en la casa de su madre.



## SANTIAGO LASTRA, EL MEXICANO QUE LO LOGRÓ

Con 17 años, Santiago migró a España para comenzar su carrera como cocinero. Los años siguientes los dedicó a aprender todo sobre el mundo de la gastronomía, al menos la española, porque como él lo dice no es lo mismo cocinar arroz en México que en España.

La soledad incrementaba durante las épocas decembrina, cuando una llamada con su familia acortaba las distancias. El mexicano entendió que llegar a un país nuevo siempre implica iniciar de cero y eso lo vivió cuando se mudó a Italia, Dinamarca, Londres, Rusia y Suecia.

*“Otra vez un país diferente, un idioma diferente, conseguir tu seguridad social y tu residencia, tu lugar para vivir y tu cuenta de banco. Tienes que llegar a conseguir trabajo”.*

El reto más grande para Santiago fue mudarse a Dinamarca a los 24 años, con 50 dólares en la bolsa y sin saber inglés o danés, idioma hablado por aproximadamente el 98% de la población.

Dormía en el sótano de un departamento y su comida eran las sobras del servicio del restaurante en el que trabajaba. Su transporte de regreso a casa era una patineta, con la que hacía una hora de regreso.

*“No me alcanzaba para el autobús ni para el metro ni nada. Me iba así, 1 hora era de ida y 1 hora de regreso. Empezaba a las 8-9 de la mañana y terminaba de trabajar a la 1 de la mañana. Llegaba a mi casa a las 2 de la mañana en la patineta, me despertaba a las 5”.*

Sí, quizás el logro no está en solo ganar las estrellas Michelin o los 50 Best Restaurants, sino todo el aprendizaje obtenido cuando decides continuar, a pesar de estar lejos de la familia y de tu país, comenzar una y otra vez en diferentes países, querer tirar la toalla pero aun así no hacerlo. Ir y venir en una patineta, mal comer y dormir pocas horas y aun así continuar.

*“El porcentaje de gente que de alguna manera logra algo es muy poco, muy pequeño, es casi imposible, ¿no? pero no lo hace uno por eso, o sea, yo nunca lo hice por ‘voy a ser famoso, ah me va a ir super bien, voy a tener un restaurante’, era más para aprender, ¿sabes? Pero sí, o sea, ha sido difícil”.*



## SER MEXICANO TE ABRE LAS PUERTAS DEL MUNDO

El nombre de Santiago Lastra comenzó a resonar en Copenhague, después de preparar cocina mexicana con ingredientes nórdicos, de realizar un pop-up por dos semanas en el restaurante **Carousel** en Londres y que todo el mundo viajara hasta allá para comer los platillos de Lastra.

Santiago se convirtió en un chef nómada por dos años, lo único que llevaba en la maleta era a México, cocinaba con los ingredientes locales del país.

*“Estuve viajando muchísimo y entonces me di cuenta que ser mexicano, me abrió las puertas del mundo. Fue increíble porque por muchos años, cuando me fui de México, pues la cocina mexicana era algo que yo no sabía mucho y no la usaba porque yo trabajaba para otra gente. Pero en cuanto empecé a hacer mi propia comida, la gente lo que pedía era mexicano. Y todo el mundo quería que fuera porque yo era mexicano”.*

Después de poner en alto el nombre de México por todo el mundo, Lastra fue contratado para trabajar en Noma, el restaurante del chef René Redzepi a quien agradece haberle cambiado la vida.





## KOL, EL RESTAURANTE DONDE CENA HOLLYWOOD

Con 15 años de experiencia, Santiago se mudó a Londres, para comenzar nuevamente de cero, pero ahora con la meta fija de crear su propio restaurante, no importaba cuánto tiempo le tomaría pero sabía que lo iba a lograr.

Se tomó un año completo para aprender de los productores, pescadores, recolectores y de la misma naturaleza. Comenzó haciendo pop up's y eventos privados que cubría la prensa local y que años después lo llevarían hasta las manos de quienes invirtieron en su idea de abrir un restaurante.

*“Yo estuve en la determinación de decir ‘no me importa cuánto tiempo me tarde en abrir mi restaurante en Londres si es un año o dos años o 20 años, voy a hacerlo y voy a estar aquí, aunque muera en el intento’, esa fue la determinación y no lo volvería a hacer”.*

KOL, es un restaurante de *fine dining*, que abrió sus puertas en 2020. Ha conservado por cuatro años consecutivos la estrella Michelin. Es la parada obligada de Alfonso Cuarón, Guillermo del Toro, Alejandro González Iñárritu, Salma Hayek, Tom Cruise y de decenas de mexicanos.

El restaurante se ubica en el centro de Londres, cuenta con dos pisos inspirados en el trabajo del arquitecto mexicano Luis Barragán. El nombre de KOL viene de la col o repollo, con el propósito de que lo poco valorado se convierta en algo especial si se coloca en el contexto correcto.

*“Si tú agarras una vasija de barro que está tirada en el suelo de un jardín, es como basura, ¿no? Pero si tú agarras esa vasija y la limpias y la pones en un museo, en un pedestal, de pronto es algo increíble, ¿no? Entonces, al final de cuentas, eso es el contexto, hace que las cosas que son de calidad cambien y cambie su relevancia”.*

Santiago Lastra ofrece un menú de 14 tiempos de sabores mexicanos, preparados con ingredientes británicos, donde la ciencia del sabor y la memoria hacen su magia.

En octubre de 2024, abrió las puertas de Fonda, un concepto que representa a México de manera tradicional, a través de la cocina de comal y de los sabores de los mercados mexicanos.

Los logros de Santiago Lastra trascienden lo personal, se vuelve colectivo, porque cuando un mexicano destaca más allá de nuestras fronteras, el orgullo se siente en todo el país. Su éxito no solo habla de talento y esfuerzo, sino también de identidad y raíces que no se olvidan. Son pocos quienes consiguen hacerlo realidad. Él lo hizo, y con ello, encendió la esperanza de que es posible.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



# SPAGUETTI

La pasta perfecta para tu negocio



EXPERTOS  
FOOD SERVICE

[@HerdezFS](#) [@herdezfoodserviceoficial](#) [@herdezfoodservice](#) [Herdez Food Service](#) [Herdez Food Service](#) [www.herdezfoodservice.com.mx](#) Llama al 01 (800) 2289 HFS (437)



**INICIO**





**toteat**

## **Industria**

*Fidelizar sin descuentos también es posible. Todo empieza por lo que se ve, se escucha y se siente.*

Un grupo de amigos entra a un restaurante con buenas reseñas. Al llegar, el mesero los recibe con una sonrisa amable, pero el lugar tiene música demasiado alta, los baños están cerrados por mantenimiento y las sillas resultan incómodas. Comen bien, pero no vuelven.

¿Por qué?

Porque la fidelización va mucho más allá de la comida.

## **EL ENTORNO TAMBIÉN FIDELIZA: EL PODER DE LO QUE SE VE, SE ESCUCHA Y SE SIENTE**

**¿QUÉ HACE QUE ALGUIEN QUIERA  
VOLVER A TU RESTAURANTE?**

La música, la iluminación, la temperatura, el orden, el mobiliario, la limpieza de los baños e incluso el aroma... Todo esto forma parte de la experiencia del comensal. Y si bien el plato puede estar bien ejecutado, cuando el contexto no acompaña, la experiencia puede acabar.

Hoy el cliente no solo quiere comer: quiere sentirse cómodo, reconocido y en control. En un estudio realizado por *Restaurant & Hospitality*, más del 70% de los comensales aseguró que el entorno de un restaurante influye directamente en su decisión de volver. En otras palabras: el ambiente es parte del menú.





## ELEMENTOS QUE CONSTRUYEN RETORNO (Y PREFERENCIA)

### Baños cuidados: una extensión del concepto

El baño es uno de los espacios más íntimos del local y, muchas veces, uno de los más olvidados. Sin embargo, su estado impacta directamente en la percepción de higiene general del restaurante.

Un baño limpio, ventilado, bien iluminado y con detalles cuidados transmite profesionalismo y consistencia. Es un punto de contacto silencioso pero poderoso con la marca.

### Mobiliario y layout: funcionalidad con intención

El entorno físico no requiere una inversión millonaria, pero sí una curaduría consciente del mobiliario y del layout. Mesas bien distribuidas, sillas cómodas, circulación fluida entre salón y cocina... todo suma a la experiencia del comensal.

Cada decisión en diseño interior debería responder a una pregunta clave: ¿favorece el confort, la eficiencia y la atmósfera del lugar?

Ver aquí: [Cómo elegir el mejor mobiliario para mi restaurante](#)

### Música alineada al ritmo del local

Una buena *playlist* no solo entretiene: puede marcar el tono del servicio. Música tranquila durante el almuerzo, algo más animado en las cenas de los viernes.

El sonido incide en el comportamiento del comensal: puede acelerar la rotación o invitar a quedarse.

### Control ambiental: confort multisensorial

La temperatura, los aromas y la luz ambiental son elementos intangibles pero potentes que impactan la experiencia sin ser necesariamente conscientes. Una sala demasiado fría, calurosa o con una iluminación agresiva puede afectar la permanencia y el disfrute.

Lo mismo ocurre con aromas no controlados desde cocina. La gestión ambiental requiere atención constante, sobre todo en horas pico. No es decoración: es estrategia operativa.

### El equipo también construye el ambiente

La experiencia no es solo visual o sensorial: también es emocional. Y eso lo transmite el equipo. Cuando el personal está bien coordinado, capacitado y tranquilo –porque la operación fluye–, eso se nota.

El entorno emocional también se construye con procesos ordenados, comunicación clara y tecnología que facilite el servicio, no que lo entorpezca. Un equipo que no corre de un lado a otro transmite calma, atención y profesionalismo. Todo eso también fideliza.

## Y SÍ, LA TECNOLOGÍA TAMBIÉN TIENE SU ROL

¿De qué sirve cuidar el ambiente si la operación detrás está desordenada? Si la cocina se traba, si hay errores en las comandas, si el equipo no tiene claridad.

Aquí es donde entra la tecnología. No como protagonista, sino como aliada invisible.

En **Toteat**, creemos que la digitalización debe ayudarte a que todo fluya. A que tengas control, visibilidad y orden. Para que puedas enfocarte justo en eso que nadie puede imitar: tu experiencia, tu atmósfera, tu sello.

Porque si tú estás tranquilo, el cliente también lo va a sentir.

FUENTE: Toteat

INICIO



## Gastronomía

*De mensajes estáticos a interfaces inteligentes: el etiquetado alimentario está cambiando profundamente. Biomateriales, sensores y blockchain se combinan para informar, monitorear y transformar la cadena alimentaria global.*

Durante décadas, el etiquetado alimentario fue una herramienta esencial, aunque limitada: texto impreso sobre papel o plástico que informaba ingredientes, fechas de caducidad y datos nutricionales. Hoy, esta función está siendo superada por una nueva generación de etiquetas inteligentes que no solo comunican, sino que interactúan, detectan, verifican y alertan.

## ETIQUETAS QUE PIENSAN, ¿CUÁL ES EL FUTURO DEL ETIQUETADO EN LOS ALIMENTOS?

Este salto tecnológico responde a una confluencia de factores: consumidores más exigentes, regulaciones internacionales más estrictas y una creciente preocupación por la sostenibilidad ambiental. En este nuevo escenario, las etiquetas dejan de ser un accesorio pasivo para convertirse en piezas clave de la trazabilidad, el control de calidad y la eficiencia logística.

Así lo destaca un reciente reporte especializado sobre el futuro del etiquetado alimentario de The Food Tech, que documenta cómo tecnologías emergentes como los sensores integrados, los biomateriales y la digitalización están transformando esta herramienta clave para la industria.





### Sensores integrados: la frescura en tiempo real

Uno de los desarrollos más transformadores ha sido la integración de sensores dentro de las etiquetas. Estos pequeños dispositivos pueden monitorear variables como temperatura, humedad, pH o presencia de gases, ofreciendo una lectura en tiempo real del estado de los productos.

Los sensores TTI (Time Temperature Indicators), por ejemplo, ya se utilizan en productos refrigerados en América Latina para indicar si la cadena de frío ha sido interrumpida. En carnes, pescados y lácteos, esto puede marcar la diferencia entre un alimento seguro y uno potencialmente riesgoso. Algunas etiquetas incluso pueden detectar oxidación o adulteración, ayudando a prevenir fraudes en productos premium como aceites o vinos.

Según el mismo reporte, esta tecnología mejora la visibilidad en toda la cadena de valor, y abre oportunidades tanto para exportadores como para los consumidores que exigen mayor transparencia.

### Biomateriales: sostenibilidad desde la etiqueta

Paralelamente al auge de sensores, se está produciendo una revolución más silenciosa pero igual de poderosa: el uso de biomateriales para sustituir los plásticos convencionales. Celulosa, PLA (ácido poliláctico), almidón y quitosano son algunos de los materiales que están permitiendo fabricar etiquetas biodegradables y compatibles con alimentos.

Más allá del impacto ambiental positivo, estos materiales ofrecen propiedades funcionales: son flexibles, imprimibles y, en algunos casos, incluso conductores, lo que los hace compatibles con tecnologías electrónicas.

De acuerdo con Grand View Research, se espera que el mercado de biomateriales en envases alimentarios crezca a una tasa anual superior al 10% hasta 2030, impulsado por las nuevas exigencias del etiquetado inteligente.

### Trazabilidad conectada: del campo al código QR

El etiquetado inteligente también ha dado un giro hacia lo digital. Tecnologías como blockchain, RFID (identificación por radiofrecuencia), códigos QR o NFC (comunicación de campo cercano) permiten conectar los datos del producto con sistemas de trazabilidad global.

Esto no solo mejora la transparencia para los consumidores, también reduce tiempos de respuesta ante problemas sanitarios y mejora la eficiencia logística. Para los exportadores y productores en América Latina, contar con etiquetas conectadas puede significar acceso preferente a mercados con exigencias de trazabilidad certificada, como la Unión Europea o Estados Unidos.

El reporte señala que estas herramientas digitales no son un lujo, sino un nuevo estándar que se extiende en toda la industria, con beneficios tangibles en la logística y en la construcción de confianza con el consumidor.





## Regulación que impulsa innovación

La evolución del etiquetado alimentario no es solo tecnológica: también es regulatoria. Según el informe, organismos como la FDA (Estados Unidos), EFSA (Unión Europea) y COFEPRIS (México) están estableciendo requisitos más precisos sobre el uso de sensores, materiales y alegaciones en el etiquetado.

Además, hay iniciativas globales de armonización para facilitar la digitalización, especialmente en América Latina, donde el etiquetado frontal ya ha sido adoptado, pero las exigencias en transparencia alimentaria siguen en expansión.

La adopción de estas tecnologías no está exenta de desafíos. El reporte detalla obstáculos técnicos y económicos: desde el alto costo de implementación y la necesidad de adaptar las líneas de envasado existentes, hasta la

capacitación técnica y la validación de los datos que generan los sensores.

Por ello, se destaca la importancia de una colaboración activa entre la industria, el sector académico y las políticas públicas de innovación para construir soluciones escalables, accesibles y confiables.

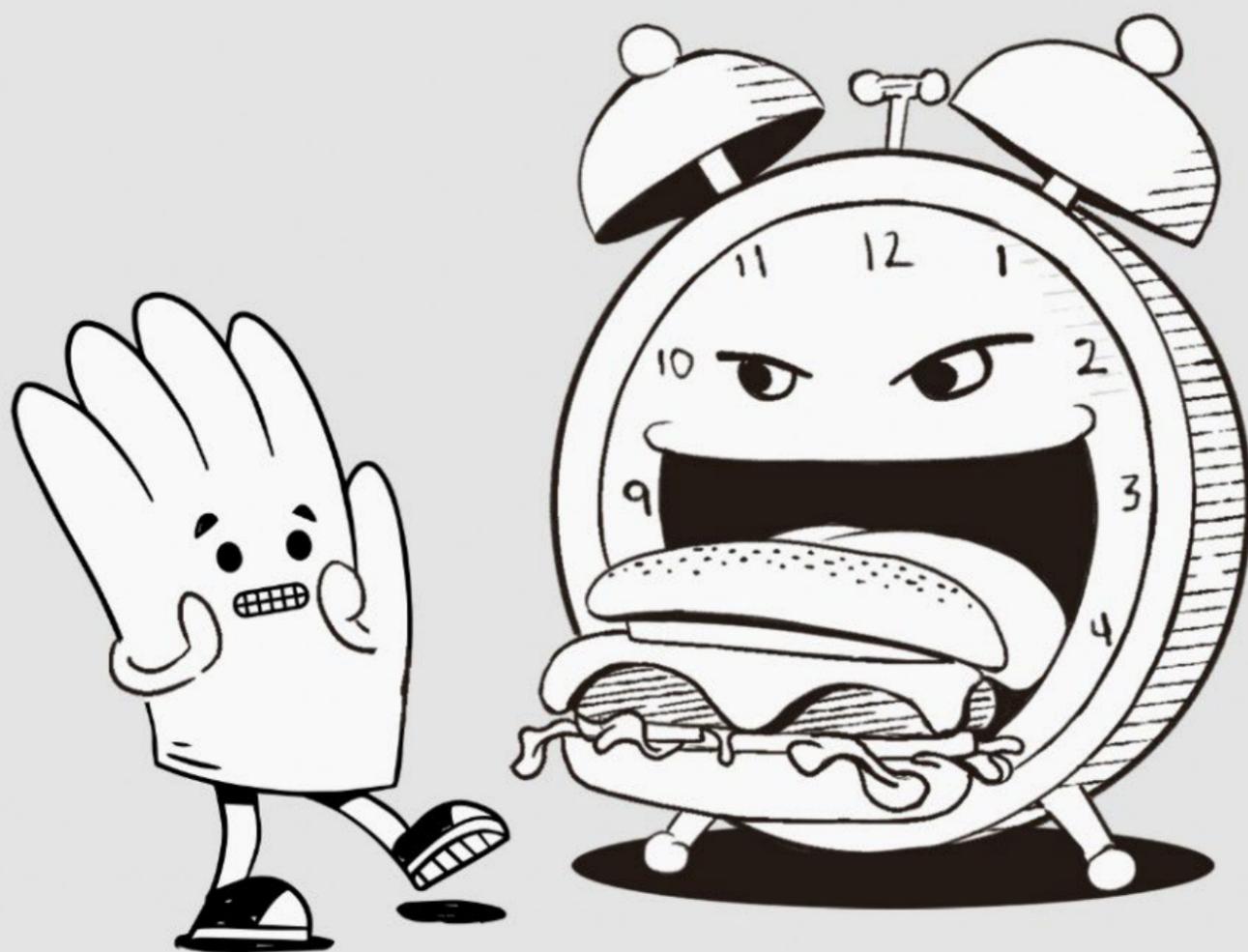
Según Zion Market Research, se estima que el mercado de etiquetas inteligentes superará los 20,000 millones de dólares para 2030. El reporte afirma que su impacto no será solo económico, sino estructural: contribuirán a una cadena alimentaria más eficiente, predecible y sostenible.

Además, estas etiquetas inteligentes se integrarán con inteligencia artificial y sistemas de gestión predictiva, permitirán alertas tempranas para evitar desperdicios y serán clave en modelos de economía circular.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO

# Que el tiempo no se coma tu comida.



**PACTO *por la* COMIDA**  
JUNTOS VS. LA PÉRDIDA  
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS  
[enmexicolacomidanosetira.org](http://enmexicolacomidanosetira.org)



**INICIO**

