



Jurídico

LA LEY SILLA ENTRARÁ EN VIGOR EL 17 DE JUNIO DE 2025 Y SE HARÁ EXIGIBLE

[LEER MÁS](#)



Eventos

MICHELIN MÉXICO 2025: ¡LISTA OFICIAL! ESTOS SON LOS RESTAURANTES GALARDONADOS

[LEER MÁS](#)



Eventos

LA UNAM RECONOCE LA CONTRIBUCIÓN DE LA UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO

[LEER MÁS](#)



Capacitación

DESARROLLO DE HABILIDADES DE LIDERAZGO POSITIVO

[LEER MÁS](#)



Medio Ambiente

DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE 2025: LA SOSTENIBILIDAD COMO VENTAJA

[LEER MÁS](#)



Industria

TEMPORADA ALTA: ¿OPORTUNIDAD PARA BRILLAR O CAOS EN LA COCINA?

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

500 ESPECIES Y 80% DE COMENSALES: LA INESPERADA PASIÓN POR LOS INSECTOS

[LEER MÁS](#)



Capital Humano

JUNIO, MES CLAVE PARA LA JORNADA DE 40 HORAS, LEY SILLA Y PLATAFORMAS DIGITALES

[LEER MÁS](#)

Mifel el banco que te paga por ahorrar: **10% anual*** tu dinero y rendimiento, siempre disponible.

Abre tu cuenta en solo 5 minutos



La AMR CELEBRA a Papá

1 ENVÍA TUS
PROMOCIONES
a comunicacion@amr.org.mx

2 La AMR dará difusión
en REDES SOCIALES

3 Comparte las promociones
Y ETIQUETA A AMR
f @AMRrest



INICIO





Jurídico

La Secretaría del Trabajo y Previsión Social de manera conjunta con la Inspección Federal, se encuentran analizando los criterios para la Fiscalización de la Ley Silla que fue promulgada el 19 de diciembre de 2024, y que entra en vigor el 17 de junio de 2025 y se hará exigible. Consideran que en un mes o mes y medio quedarán definidos esos criterios para darle vigilancia a dicha Ley, que tiene como objetivo evitar riesgos asociados con trabajar de pie por tiempos prolongados, reconociendo el derecho de las personas a tomar un descanso en una silla con respaldo durante su jornada laboral.

LA LEY SILLA ENTRARÁ EN VIGOR EL 17 DE JUNIO DE 2025 Y SE HARÁ EXIGIBLE

Los objetivos principales de la Ley Silla son:

- Otorgar el número de asientos suficientes para el descanso durante el horario de trabajo.
- Destinar un área específica en el centro de trabajo para el uso de las sillas.
- Prohibir a los empleadores obligar a las personas a permanecer de pie la totalidad del tiempo laboral.
- Regular el tiempo y el uso de las sillas a través de los Reglamentos Internos de Trabajo.

Se recomienda incorporar lo antes posible en el Reglamento Interior de Trabajo, el punto cuatro de los objetivos principales señalados, estableciendo los tiempos y horarios para el uso de las sillas por parte de los trabajadores, y así evitar sanciones, las cuales se aplicarían una vez publicados los criterios para su Fiscalización, que según se expresa será de un mes a mes y medio.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



MICHELIN GUIDE
CEREMONY 2025
MEXICO

BOLETÍN
AMR-DICARES



Eventos

¡La Guía Michelin México 2025 está de vuelta! Por segundo año consecutivo se han liberado los restaurantes con estrellas Michelin en México. Celebrada en la Ciudad de México, la ceremonia de la Guía Michelin se convirtió en un evento histórico con más de 181 restaurantes premiados. Aquí te diremos quiénes son los grandes premiados.

La gastronomía mexicana sigue siendo reconocida, pues los premios de la Guía Michelin son probablemente el mayor reconocimiento a nivel internacional en la industria restaurantera. Una muestra más de la proyección turística de México en el mundo.

MICHELIN MÉXICO 2025: ¡LISTA OFICIAL! ESTOS SON LOS 23 RESTAURANTES CON ESTRELLAS Y 181 GALARDONADOS QUE DEBES CONOCER

Por segundo año consecutivo, los estados de Baja California, Baja California Sur (Los Cabos), Nuevo León, Oaxaca, Quintana Roo y Ciudad de México son los seleccionados para tener restaurantes con estrellas Michelin en México.

RESTAURANTES CON ESTRELLAS MICHELIN EN MÉXICO 2025: LISTA COMPLETA

La Guía Michelin ha reconocido a 23 restaurantes en esta su segunda edición con estrella, un prestigioso distintivo que premia a los mejores restaurantes de México.





UNA ESTRELLA MICHELIN



"Una cocina de gran fineza. ¡Vale la pena pararse!"

Fueron 16 los restaurantes que obtuvieron su estrella Michelin el año pasado, a ese seleccionado grupo se añaden 5 restaurantes nuevos.

- Esquina Común – CDMX
- Em – CDMX
- SUD 777 – CDMX
- Rosetta – CDMX
- Taquería "El Califa de León" – CDMX
- Expendio de Maíz – CDMX (Nuevo)
- Masala y Maíz – CDMX (Nuevo)
- Máximo – CDMX (Nuevo)
- Le Chique – Puerto Morelos
- Cocina de Autor Rivera Maya – Playa del Carmen
- Ha' – Playa del Carmen
- Animalón – Valle de Guadalupe
- Conchas de Piedra – Valle Guadalupe
- Damiana – Valle de Guadalupe
- Olivia Farm To Table – Ensenada (Nuevo)

- Lunario – El Porvenir (Nuevo)
- Cocina de Autor – Los Cabos
- Pangea – Monterrey
- Koli Cocina de Origen – Monterrey
- Los Danzantes – Oaxaca
- Levadura de Olla – Oaxaca

DOS ESTRELLAS MICHELIN



"Una cocina excepcional. ¡Merece el desvío!"

El año pasado se dieron 2 estrellas Michelin y este año se mantiene con solo esos dos lugares.

- Quintonil – CDMX
- Pujol – CDMX

TRES ESTRELLAS MICHELIN

"Una cocina única. ¡Justifica el viaje!"

- No hubo este año, el siguiente probablemente





GUÍA MICHELIN MÉXICO 2025: RESTO DE LA PREMIACIÓN

ESTRELLA VERDE

Distinción que destaca las **prácticas sostenibles** de los restaurantes, que tienen un impacto positivo en la economía local y medioambiente. Se unen a los 6 restaurantes anterior, **2 nuevos lugares**.

- Baldío – CDMX **(Nuevo)**
- Olivia Farm To Table – Ensenada **(Nuevo)**
- Conchas de Piedra – Ensenada
- Deckman's en el Mogor – Valle de Guadalupe
- Lunario – Valle de Guadalupe
- Los Danzantes – Oaxaca
- Acre – San José del Cabo
- Flora's Field Kitchen – Ánimas Bajas

BIB GOURMAND

Reconocimiento a las cocinas de calidad y precios razonables. Fueron 38 los restaurantes seleccionados el año pasado y se unen 12 nuevos restaurantes.

Baja California

- Carmelita Molino
- Casa Marcelo
- Humo y Sal
- La Cocina de Doña Esthela
- La Conchería
- Merak
- Sabina
- Villa Torel

Baja California Sur

- Flora's Field Kitchen
- Metate

Nuevo León

- Tacos Doña Mari La Gritona

Oaxaca

- Alfonsina
- Cobarde
- La Olla
- Labo Fermento
- Las Quince Letras
- Tierra del Sol
- Xaox **(Nuevo)**

Quintana Roo

- Axiote Cocina de México
- Cetli
- Cocina de Campo by Agricole
- Mestiza
- Punta Corcho

CDMX

- Aleli Rooftop
- Caracol de Mar
- Comal Oculto
- Comedor Jacinta
- Contramar **(Nuevo)**
- El Vilsito
- Expendio de Maíz
- Filigrana
- Fugaz
- Gaba **(Nuevo)**
- Galanga Thai House
- Galea
- Jowong **(Nuevo)**
- Los Consentidos del Barrio
- La 89 **(Nuevo)**
- Masala y Maíz
- Molino El Pujol
- Pargot
- Pink Rambo **(Nuevo)**
- Plonk **(Nuevo)**
- Raíz
- Siembra Tortillería
- Tacos Charly
- Tacos "Los Alexis"
- Tacos del Valle **(Nuevo)**
- Taquería "El Jarocho"
- Taquería "Los Cocuyos"
- Taquería "Los Milanesos" **(Nuevo)**
- Ultramarinos Demar **(Nuevo)**
- Vignerón **(Nuevo)**
- Voraz **(Nuevo)**





SELECCIONADOS PARA LA GUÍA MICHELIN



Galardón a las cocinas que resaltan por su calidad. Se unen a la lista de los 88 restaurantes del año pasado, 20 nuevos más.

Baja California

- Bruma Wine Garden
- Corazón D'Petra
- Deckc'sman en el Mogor
- El Paisa
- Envero en el Valle
- Kous Kous
- Latitud 32
- Lunario
- Madre
- Malva
- Manzanilla
- Misión 19
- Olivea Farm to Table
- Ophelia
- Oryx
- Primitivo
- Restaurante Amores
- Punta Morro
- Tacos "El Franc"
- Tacos "Marco Antonio"
- Tacos "Mi Ranchito"
- Taquería "La Principal"

Baja California Sur

- Acre
- Al Pairo at Solaz (Nuevo)
- Árbol
- Benno

- Carbon Cabrón
- Comal
- Dum
- Los Tres Gallos
- Limo (Nuevo)
- Lumbre
- Manta
- Mezcal (Nuevo)
- Nao
- Omakai
- Oystera
- Suelo Sur (Nuevo)
- Baradero
- Ruba's Bakery

Nuevo León

- Fonda San Francisco
- Jabalina (Nuevo)
- Tacos "El Compadre"
- Tacos Piedra 1 (Nuevo)
- Vernáculo

Oaxaca

- Adamá (Nuevo)
- Almoraduz
- Almú (Nuevo)
- Ancestral, Cocina de Origen
- Asador Bacanora
- Atrarraya
- Barbacoa Obispo Cocina Rural (Nuevo)
- Brío (Nuevo)
- Casa Oaxaca
- Criollo
- Crudo
- Itanoní
- Teocintle- Tika'aya
- Zandunga





MICHELIN

RECOMENDADOS POR MICHELIN · SELECTED BY MICHELIN



Quintana Roo

- Arca
- Autor
- Bu'ul
- Casa Banana
- El Fogón
- Hartwood
- Ki'is (Nuevo)
- Kiosco Verde
- Casa de las Mayoras
- María Dolores
- Nü
- Posada Margarita
- Wild
- Woodend

CDMX

- Auna
- Aquiles (Nuevo)
- Bajel
- Baldío (Nuevo)
- Barbacoa Gonzalitos
- Bella Aurora (Nuevo)
- Botánico
- CampoBaja
- Cana
- Cariñito Tacos
- Carmela y Sal
- Castacán

- Contramar
- El Gran Abanico (Nuevo)
- El Tigre Silencioso
- Entremar
- E Rre Un Bistro
- Gaba
- Guzina Oaxaca
- Hugo (Nuevo)
- La Barra de Fran
- Lalo (Nuevo)
- Limosneros
- Lina (Nuevo)
- Lorea
- Los Danzantes
- Maizajo
- Malix
- Mari Gold
- Martínez
- Máximo
- Meroma (Nuevo)
- Merotoro
- Migrante
- Nicos
- Ostrería 109
- Pigeon
- Ricos Tacos Toluca
- Sarde
- Sartoria
- Tacos Hola "El Güero"
- Tacos de Canasta "Los Especiales"
- Taquería "El Abanico" (Nuevo)
- Taquería "El Paisa"
- Taquería "Los Parados"





PREMIOS INDIVIDUALES

En los premios individuales destacaron los reconocimientos a personas jóvenes como **Romina Argüelles** y **Giuseppe Lacorazza**, ambos trazan el camino de la escena gastronómica mexicana.

El momento más emotivo fue la premiación por primera vez en México, del **Mentor Chef**. Este es un premio que se le da al chef que aboga por enseñar a su equipo y a tratar de transmitir sus enseñanzas, el ganador fue **Jonatán Gómez**.

Premio al Servicio:
Cocina de Autor en Riviera Maya (Quintana Roo).

Premio al Mejor Sommelier:
Romina Argüelles – Plonk en Ciudad de México.

Premio de Cócteles Excepcionales:
Gabriela Campos – Atarraya en Oaxaca.

Premio al Joven Chef:
Giuseppe Lacorazza – Fugaz en Ciudad de México.

Mentor Chef Award:
Jonatán Gómez – LeChic en Quintana Roo.

¿CÓMO SE PUEDEN OBTENER LAS ESTRELLAS MICHELIN?

El método de calificación que valora la Guía Michelin para los restaurantes y locales, consiste en una categorización y clasificación de la calidad.

Se basa tan solo en 5 aspectos que los inspectores (valuadores) Michelin califican:

1. Calidad y selección de productos.
2. Creatividad y dominio de técnicas.
3. Ideología plasmada en la cocina.
4. Combinación de sabores.
5. Regularidad y ética de trabajo.

MICHELIN EN MÉXICO 2025: SEGUNDA CEREMONIA FUE TODO UN ÉXITO

Por segundo año consecutivo, la gastronomía mexicana estuvo en el centro de atención de todo el mundo. Se sigue premiando a los mejores restaurantes de México, un hecho que resalta nuestra cocina a nivel internacional.

Estos **23** restaurantes con estrellas Michelin son los representantes de la alta cocina en México. Pero fueron **181** los restaurantes premiados, que a través de su trabajo y arduo esfuerzo ponen el nombre de México en alto.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO





Mifel el banco que te paga por ahorrar:

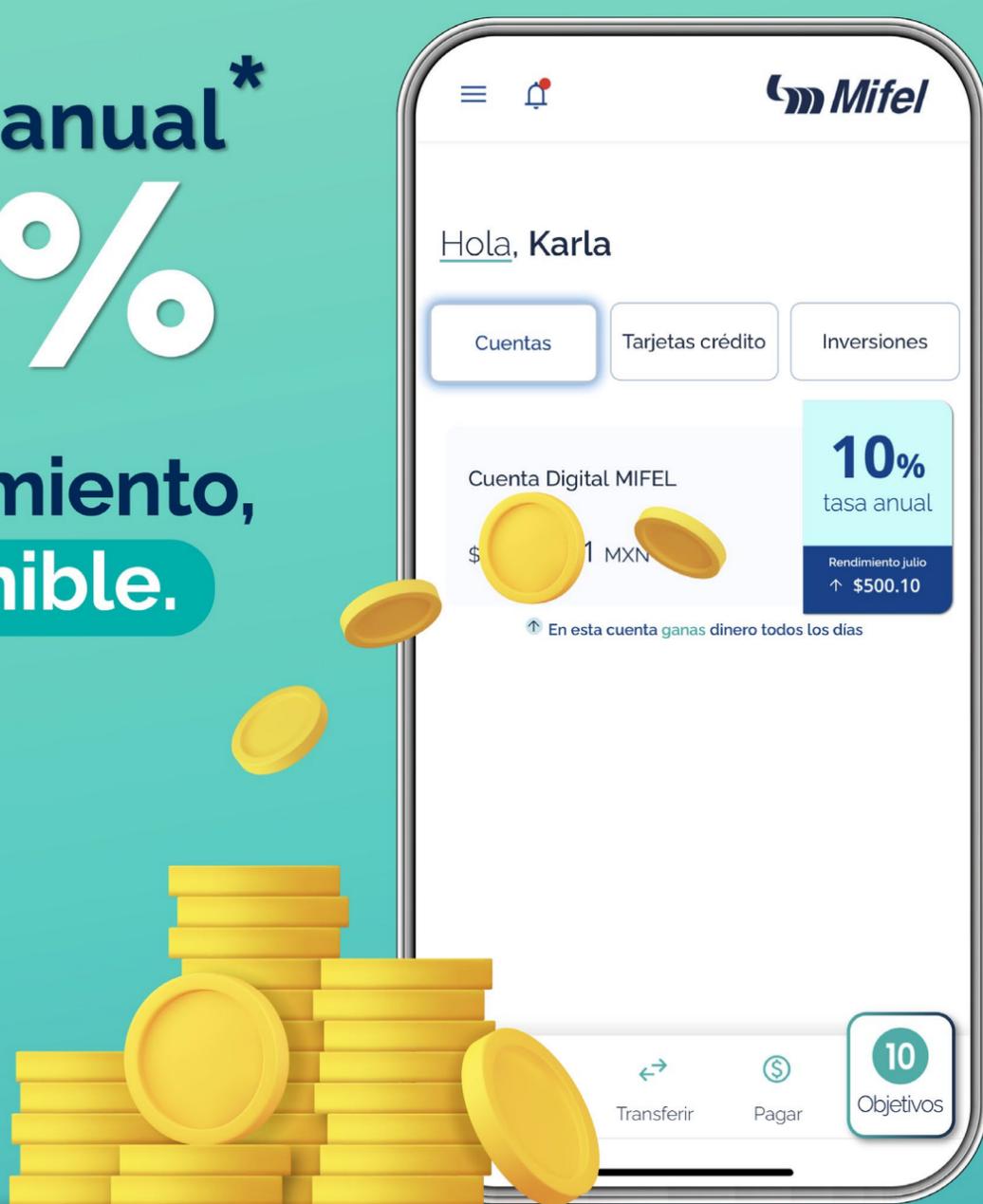
10% anual*

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. 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. La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.

INICIO





Eventos

Por su compromiso y contribución a la conservación del sistema agrícola chinampero en Xochimilco y del ajolote, a través de la promoción y posicionamiento de los productos agroecológicos de las chinampas-refugio, el Laboratorio de Restauración Ecológica del Instituto de Biología de la UNAM entregó un reconocimiento a la Universidad del Claustro de Sor Juana (UCSJ).

El auditorio del Jardín Botánico del Instituto de Biología de la UNAM fue la sede del acto en el que se entregaron los Reconocimientos a Aliados Chinamperos, en agradecimiento al compromiso, trabajo y colaboración de la institución para fortalecer y preservar el patrimonio chinampero y su agrobiodiversidad.

LA UNAM RECONOCE LA CONTRIBUCIÓN DE LA UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO EN LA CONSERVACIÓN DE LAS CHINAMPAS Y EL AJOLOTE EN XOCHIMILCO

En el evento, el doctor Rafael Tovar, rector de la UCSJ, recibió de manos de la doctora Susana Magallón Puebla, directora del Instituto de Biología de la UNAM, este reconocimiento para aliados y aliadas que han apoyado el proyecto de restauración ecológica, desde diferentes frentes, en este caso, la Etiqueta Chinampera.

Al respecto, la doctora Magallón explicó que la Etiqueta Chinampera es un distintivo que avala productos agroecológicos cultivados en las chinampas de la zona lacustre de Xochimilco en la Ciudad de México.

Detalló que este etiquetado es impulsado por el Laboratorio de Restauración Ecológica del Instituto de Biología de la UNAM, por el Laboratorio Nacional de Ciencias de la Sostenibilidad, la Facultad de Ciencias y la Universidad del Claustro de Sor Juana, y busca reconocer las buenas prácticas agrícolas que combinan la producción alimentaria con la conservación del ajolote mexicano, a través de un modelo de restauración ecológica Chinampa-Refugio.





BOLETÍN

AMR-DICARES

Indicó que, adicionalmente al etiquetado que se le entrega al productor y su chinampa, dentro del proyecto también se considera el distintivo Aliado Chinampero, un reconocimiento que se otorga a las organizaciones, instituciones académicas o iniciativas privadas del sector restaurantero que colaboran activamente en la promoción de los productos con Etiqueta Chinampera, el objetivo es resaltar la importancia de la colaboración entre distintos actores para preservar y fortalecer este patrimonio agrícola mundial.

“La entrega de reconocimientos a Aliados Chinamperos será un evento institucional que busca reconocer el compromiso, la colaboración y el trabajo conjunto con diversas iniciativas como restaurantes e instituciones académicas y agradecer el esfuerzo y la dedicación para posicionar a los productos chinamperos dentro del mercado”, puntualizó.

Por su parte, Diana Laura Vázquez Mendoza, coordinadora de proyectos en el Laboratorio de Restauración Ecológica de la UNAM, destacó que, durante el desarrollo del proyecto, la Universidad del Claustro de Sor Juana ha apoyado el proyecto en lo referente a la evaluación de la calidad organoléptica de los productos de la chinampa, *“alianza que desde el laboratorio valoramos mucho y agradecemos el apoyo brindado en todo este tiempo”*.

Asimismo, comentó que, actualmente, 15 chinamperas y chinamperos integran el proyecto, más los que se acaban de unir al mismo.

En el acto, también se dieron a conocer los resultados de la campaña “Adopta un ajolote”, cuyo objetivo es la educación ambiental para concientizar a las personas acerca de la importancia de restaurar Xochimilco para poder conservar al ajolote mexicano. En su tercera edición, se logró llegar a más de 60 países en todos los continentes, con una recaudación en donaciones de 1, 122 481 pesos.

El reconocimiento a Aliados Chinamperos también le fue entregado a la doctora Marcela Briz Garizurieta, del restaurante El Cardenal; al maestro Juan de Dios González Razo, director de operaciones de Tienda UNAM y a los representantes de Numu Market, supermercado que se enfoca en productos orgánicos, agroecológicos y sostenibles.

En el acto estuvieron presentes el doctor Luis Zambrano, titular del Laboratorio de Restauración Ecológica de la UNAM; la maestra en Ciencias, Vania Anaid Mendoza Solis, coordinadora de proyectos en el Laboratorio de Restauración Ecológica de la UNAM y el maestro Marco Covarrubias, director del Centro de Investigación y Capacitación en Gastronomía en Universidad del Claustro de Sor Juana.

FUENTE: Universidad del Claustro de Sor Juana

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

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





Medio Ambiente

La sostenibilidad les permite a las pymes mexicanas reducir costos, acceder a nuevos mercados y acceder a inversión.

La sostenibilidad es clave para las pequeña y medianas empresas (pymes), puesto que cada vez más consumidores **apuestan por productos y servicios amigables** con el medio ambiente.

Por ello, en el marco del **Día Mundial del Medio Ambiente**, que se celebra cada **5 de junio** y que fue establecido por la Asamblea General de las Naciones Unidas en 1972, es fundamental que las pymes reconozcan que la sostenibilidad no es una responsabilidad ética, sino una estrategia para fortalecer la competitividad.

De hecho, **incorporar prácticas sostenibles** no solo permite llegar a más consumidores y crear clientes leales, sino competir con las grandes empresas y sumar a más proveedores.

DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE 2025: LA SOSTENIBILIDAD COMO VENTAJA COMPETITIVA PARA LAS PYMES

Beneficios para las pymes

Datos de Grant Thornton México señalan que en el último año **49%** de las empresas han **intensificado sus inversiones en sostenibilidad**, lo cual es ejemplo de un creciente interés de la sostenibilidad como prioridad estratégica.

Las principales áreas e inversión son: **energías renovables**, **reducción de carbono**, **contenido reciclado**, **digitalización** para impulsar la eficiencia y gestión y **reducción de residuos**.

La sostenibilidad les permite a las pymes mexicanas **reducir costos**, **acceder a nuevos mercados** y **acceder a inversión**.





1. Reducir costos

Las prácticas sostenibles ayudan a reducir los costos, porque muchas de las prácticas implican una **gestión más eficiente de los recursos**, permitiendo ahorros en consumo de energía, agua, insumos, así como la posibilidad de reutilizar productos.

Implementar tecnologías sostenibles, como la energía solar, puede disminuir significativamente los costos energéticos. Empresas mexicanas han reportado **reducciones de hasta 70% en su huella de carbono** mediante la adopción de paneles solares.

2. Aumentar la lealtad de los clientes

Hoy, los derrochadores, especialmente los jóvenes apuestan por empresas con prácticas sostenibles, de hecho, en México, **siete de cada 10 clientes apuestan por marcas sostenibles**, de acuerdo con Kantar.

A nivel internacional el 73% de los consumidores cambiaría de marca si otra apoyara una causa

ambiental o social alineada con sus valores y un porcentaje similar estaría dispuesto a pagar más por marcas que cuiden el medio ambiente, revela Nielsen.

3. Competitividad y financiamiento

Uno de los principales motivos de las empresas de invertir en sostenibilidad es **ser competitivos en el mercado**, además de obtener acceso a financiamiento, pues los fondos de inversión apuestan por organizaciones que cuidan del medio ambiente.

Por ejemplo, en 2024, el Banco Mundial aprobó un crédito de 1,000 millones de dólares para apoyar a pymes que cuentan con un **enfoque en sostenibilidad, nearshoring e inclusión**.

El Día Mundial del Medio Ambiente nos recuerda que **cuidar el planeta es una tarea compartida**. En el caso de las pymes mexicanas, adoptar la sostenibilidad no solo es una contribución valiosa al entorno, sino una forma concreta de fortalecer su modelo de negocio. Invertir en sostenibilidad es invertir en resiliencia, innovación y crecimiento con propósito.

FUENTE: El Economista

INICIO





Industria

Más clientes, más trabajo, más estrés: ¿está tu restaurante listo para la temporada alta?

A las 8:00 a.m., con el sol de verano golpeando la acera y el aroma a pan recién horneado escapando por la ventana, Ana ya lleva dos cafés, una reunión rápida con cocina y el inventario revisado. Sabe lo que se viene: un día intenso, de mesas llenas y comandas infinitas. Es temporada alta, ese momento en el que tu restaurante respira a mil por hora y cada decisión —grande o pequeña— puede marcar la diferencia entre el caos y el éxito.

Para cientos de negocios gastronómicos en Latinoamérica, la temporada alta —ya sea verano, Semana Santa o Navidad— es una oportunidad para elevar ingresos, fidelizar clientes y fortalecer tu reputación. Pero también puede ser un desafío logístico, humano y emocional que no se resuelve solo con buenas intenciones. Se resuelve con estrategia, liderazgo y herramientas inteligentes.

TEMPORADA ALTA: ¿OPORTUNIDAD PARA BRILLAR O CAOS EN LA COCINA?

Planifica antes de que la marea suba

Los picos de demanda no deberían tomarte por sorpresa. Desde el personal hasta los insumos, todo se puede (y debe) anticipar:

- **Contratación estratégica:** El contrato por temporada o por tiempo determinado, por ejemplo, permite contar con personal capacitado cada temporada sin inflar la nómina el resto del año.
- **Turnos realistas:** Prevenir el burnout es tan importante como servir bien una mesa. Rotar turnos y respetar descansos protege a tu equipo y a tu reputación.
- **Inventario con inteligencia:** No hay nada peor que quedarte sin producto en pleno sábado lleno. Con herramientas digitales, puedes monitorear inventario y automatizar pedidos. La eficiencia comienza con información clara.

toteat





Contrata bien, contrata legal

La normativa laboral en México exige un manejo responsable de los contratos. Para la temporada alta, considera:

- **Contrato por temporada:** Para trabajo estacional y picos de demanda predecibles.
- **Contrato por tiempo determinado:** Para cubrir necesidades específicas y temporales.
- **Contrato por obra o proyecto determinado:** Para actividades con fecha de terminación establecida.

Un equipo estable y motivado es la mejor inversión en temporada alta.

Entrena antes de correr

La temporada alta no es momento para aprender, es momento para ejecutar. Asegúrate de que tu equipo domine:

- Servicio al cliente y resolución de quejas.
- Estándares de cocina: velocidad, precisión y consistencia.
- Uso de tus herramientas digitales: ¿dominan el POS, las promociones, las comandas digitales?

Presencia digital

En temporada alta, tus clientes también tienen prisa. Mantén tu presencia online impecable:

- **Google Maps:** Horarios actualizados, fotos atractivas y reseñas respondidas.

- **Asistentes digitales (ChatGPT y otros):** Cada vez más usuarios preguntan dónde comer o pedir delivery. No dejes pasar esa oportunidad.

Ver: [¿Tu restaurante está en ChatGPT? No pierdas más ventas](#)

Cuida a tu equipo, ellos cuidan tu negocio

Reuniones express antes de cada turno alinean energías, resuelven dudas y detectan tensiones antes de que exploten. Escucha a tu equipo: su bienestar impacta directamente en la experiencia del cliente.

La tecnología: aliada, no varita mágica

Automatizar pedidos, controlar inventario y acceder a reportes de rendimiento en tiempo real es clave para no perder oportunidades. Con **Toteat**, un software todo-en-uno, puedes conectar tu operación, tomar decisiones con datos reales y evitar errores humanos.

Pero recuerda: la tecnología es un aliado. Sin un equipo comprometido, una cultura de servicio y liderazgo firme, ni la mejor herramienta te salva de la temporada alta.

Con planificación, liderazgo y tecnología bien implementada, la temporada alta no tiene por qué ser sinónimo de caos. Puede ser tu momento de brillar.

[¿Listo para transformar cada mesa llena en una oportunidad? Descubre cómo con Toteat y lleva tu restaurante al siguiente nivel. Hablemos](#)

FUENTE: Toteat

INICIO

Para los que
cocinan
para muchos



Para los que
necesitan
poquito



EXPERTOS
FOOD SERVICE

[@HerdezFS](#) [@herdezfoodserviceoficial](#) [@herdezfoodservice](#) [Herdez Food Service](#) [Herdez Food Service](#) [www.herdezfoodservice.com.mx](#) Llama al 01 (800) 2289 HFS (457)



INICIO





Gastronomía

Del campo a la cocina, los insectos despiertan apetito, debates y nuevas preguntas. Una tradición ancestral que enfrenta dilemas: regulación, clima y sostenibilidad.

En México, comer insectos es parte de una memoria compartida. Ocho de cada diez personas los han probado al menos una vez, y más de 500 especies comestibles forman parte del paisaje alimentario del país. Su presencia en la dieta no es un gesto exótico, sino una continuidad cultural que hoy encuentra nuevas formas de expresión gastronómica.

500 ESPECIES Y 80% DE COMENSALES: LA INESPERADA PASIÓN MEXICANA POR LOS INSECTOS

Cocina que escucha la tierra

Durante dos meses cada año, el **Festival de Bichos en Los Danzantes** celebra la riqueza de los insectos comestibles a través de una propuesta que combina respeto al ingrediente, compromiso con el entorno y una visión contemporánea de la cocina mexicana. El chef Sergio Camacho, al frente del proyecto, ha hecho de esta plataforma un espacio de exploración culinaria y diálogo con la tierra. “Nos interesa trabajar con recolectores locales de Tlaxcala, Oaxaca e Hidalgo. Evitamos intermediarios para respetar el origen del ingrediente”, explica.



En el menú aparecen combinaciones que revelan matices poco explorados: arroz con escamoles y chapulines, aguachile negro de acociles, helado de cocopache con panqué de plátano. “Cada insecto ofrece texturas y perfiles distintos: el acocil aporta notas salinas; el cocopache, cierta madera; los escamoles, una suavidad casi cremosa”, detalla Camacho. El enfoque es claro: cocinar con insectos es vincular saberes tradicionales con técnicas contemporáneas, sin perder la raíz.

Este enfoque ha sido reconocido más allá de la mesa: **Los Danzantes** cuenta con una **Estrella Verde Michelin** en Oaxaca, por su compromiso con la sostenibilidad. El festival, que también se celebra con propuesta propia en **Corazón de Maguey**, se convierte así en una plataforma de reflexión, educación y celebración.

Patrimonio sin protección

Aunque proyectos como este impulsan una visión responsable del uso de insectos en la cocina, la estructura legal y productiva en México aún es débil. Según Kalina Miranda Perkins, especialista en etnobiología, sólo tres empresas están legalmente establecidas para criar especies como tenebrios, chapulines o gusanos de maguey para consumo humano. La mayoría proviene de recolecciones informales que pueden afectar los ecosistemas locales.

“La demanda de insectos como el escamol o el gusano rojo ha provocado prácticas insostenibles: saqueos de nidos, pérdida de manejo campesino y alteración de ciclos biológicos”, señala Miranda. Europa, en cambio, ya ha clasificado a estos ingredientes como ‘**novel foods**’ y ha comenzado a regular su producción desde 2018.





Vulnerabilidad climática

La cocina del entorno también se ve afectada por su fragilidad. “Este año, el **gusano de maguey** fue difícil de conseguir”, relata Camacho. Las altas temperaturas y la falta de humedad impidieron su desarrollo en la penca. “No es sólo que suban los precios, es que se rompe el equilibrio que permite que existan”, advierte.

Otros insectos tienen ciclos de vida vinculados a fenómenos ambientales específicos. Las chicatanas dependen de lluvias puntuales; los jumiles, de ecosistemas áridos. La alteración de estos patrones compromete su disponibilidad futura.

Un mercado por definir

La FAO estima que el mercado mundial de insectos comestibles superará los 7,900 millones de dólares hacia 2030, con un crecimiento anual del 24.4%. En distintos países, los insectos ya se

transforman en harinas, suplementos, alimento animal o productos cosméticos. México, con una tradición profunda, aún no traduce ese saber en políticas públicas.

Los insectos ofrecen proteínas de alta calidad, requieren menos agua y tierra que otros animales, y son parte de un conocimiento milenario que se ha transmitido sin manuales.

“Cada vez es más difícil encontrar insectos en condiciones óptimas”, comenta Camacho. “Si no se respeta su temporalidad y no se protege el entorno, cualquier discurso sobre su valor se queda corto”. Para él, más que un ingrediente, los insectos son una puerta para entender la relación entre territorio, cultura y cocina.

Quienes se inician en este universo suelen empezar con **chapulines**, pero Camacho invita a ir más allá: probar, sí, pero también informarse sobre su origen, su función en el ecosistema, su historia. “Lo importante no es poner bichos en el plato por tendencia, sino saber qué representan”, concluye.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO





Capital Humano

En este mes se implementarán dos reformas laborales: La Ley Silla y la regulación del trabajo por aplicaciones, y comenzará la discusión de otra, la reducción de la jornada laboral.

La segunda mitad del año se perfila como una temporada muy activa en la agenda laboral. En los próximos meses se analizará la **reducción de la jornada laboral**, y al mismo tiempo de esa discusión, comenzará a implementarse la Ley Silla y la regulación del trabajo en plataformas digitales.

Junio será un mes clave para los tres temas. En el caso de la **Ley Silla**, será exigible la nueva obligación para los empleadores, también en este mes comenzará a correr el programa piloto para la incorporación de **repartidores y conductores de apps** al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), e iniciarán los foros de discusión para la jornada de 40 horas.

JUNIO, MES CLAVE PARA LA JORNADA DE 40 HORAS, LEY SILLA Y PLATAFORMAS DIGITALES

ESTAS SON LAS FECHAS CLAVE Y LO QUE PASARÁ

17 de junio

Esta es la fecha en la que **entrará en vigor la Ley Silla**, a partir de este día será exigible el derecho al descanso en un asiento con respaldo durante la jornada laboral. La reforma a la Ley Federal del Trabajo (LFT) fue promulgada en diciembre del 2024 y dio un plazo de transición de 180 días, periodo que concluye este mes.

La reforma está dirigida principalmente a centros de trabajo del sector de comercio, servicios y análogos. En las actividades industriales, las disposiciones sólo serán aplicables cuando la naturaleza del trabajo lo permita.

A partir del 17 de junio, comenzará a correr los 30 días naturales que tiene la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) para emitir la normatividad correspondiente. Se espera que sean lineamientos.

La Ley Silla busca prevenir riesgos para la salud asociados a trabajar de pie por tiempos prolongados, de esta manera, además de reconocer el derecho al descanso, prohíbe a los empleadores obligar a los empleados a desempeñar sus actividades en una postura vertical durante toda la jornada de trabajo, y regular el uso de los asientos a través de los reglamentos internos.





19 de junio

Según lo informado por la STPS, ese día comenzarán los foros que coordinará la dependencia para construir un proyecto de consenso que permita **alcanzar de manera gradual la jornada de 40 horas** para el 2030. Estos espacios concluirán el 7 de julio y se estima que, al finalizar, se cuente con una propuesta para enviar al Congreso de la Unión para su análisis en el próximo periodo ordinario de sesiones, el cual comienza en septiembre.

La Secretaría del Trabajo ya definió las entidades donde se realizarán estos foros, serán la Ciudad de México, Nuevo León, Jalisco, Baja California, Querétaro y Quintana Roo, por ahora.

27 de junio

De acuerdo con las autoridades, en esa fecha comenzará el **programa piloto de afiliación obligatoria al IMSS** de trabajadores por aplicaciones, un ejercicio que permitirá proponer las adecuaciones al régimen de seguridad social para quienes laboran en plataformas digitales.

La **reforma de plataformas digitales** fue promulgada en diciembre del 2024, agregó un nuevo capítulo a la Ley Federal del Trabajo para regular el trabajo por apps con reglas específicas; en ese sentido, prevé el acceso pleno a la seguridad social para repartidores y conductores con ingresos mensuales iguales o superiores a un salario mínimo, y una cobertura contra accidentes para todos, indistinta a la cantidad de ganancias generadas.

FUENTE: El Economista

INICIO

EVITA EL EXCESO



TRADICIÓN Y CALIDAD
EN UNA BOTELLA.



 @mezcal.delirio

 www.mezcaldelirio.com

 5532738189

 info@espiritus-mexicanos.com

INICIO

