



Industria

JUNTA DE CONSEJO
DIRECTIVO DE LA AMR

LEER MÁS



Jurídico

INICIATIVA DE REFORMA
A LA LFT SOBRE
TRANSPARENCIA SALARIAL

LEER MÁS



Tradiciones

CUARESMA 2026 EN MÉXICO
¿QUÉ DÍAS NO SE COME
CARNE ROJA? (Y CUÁLES SÍ)

LEER MÁS



Capacitación

PRÓXIMO CURSO:
PRINCIPIOS DE IA APLICADA
A LA OPERACIÓN DE
RESTAURANTES

LEER MÁS



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



amr.org.mx



77 AÑOS

Representando a la
industria restaurantera
en México y el mundo



Nuestros Socios

TOKOYA

LEER MÁS



Industria

LA PROPINA NO ES
UNIVERSAL: LO QUE EN UN
PAÍS ES CORTESÍA, EN OTRO
ES UNA OFENSA

LEER MÁS



Gastronomía

CHEF MEXICANO CON
ESTRELLA MICHELIN:
SANTIAGO LASTRA MANTIENE
ÉXITO ESTE 2026

LEER MÁS



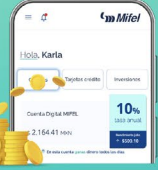
Capital Humano

MÉXICO SERÁ EL TERCER
PAÍS LATINO CON JORNADA
LABORAL DE 40 HORAS

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 felicita y
da la bienvenida a

ITZEL PANIAGUA

por su nombramiento como nueva

Directora Adjunta de la AMR

Estamos seguros de que su experiencia y liderazgo,
serán fundamentales para el crecimiento y fortalecimiento
de la Asociación Mexicana de Restaurantes.

FEBRERO, 2026



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

Somos
Industria
#SomosAMR

INICIO





Industria

El pasado martes 17 de febrero se llevó a cabo la Junta-Comida de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR), teniendo como sede el restaurante AlmaMía ubicado en Av. Álvaro Obregón 124, colonia Roma Norte en la Ciudad de México.

La Lic. Vivian Marcovich, Secretaria Técnica de la AMR, dio la bienvenida a los miembros del Consejo Directivo. Posteriormente, se dio lectura de los Estados Financieros por el Lic. Hugo Vela Reyna, Presidente AMR, en representación del Lic. Rafael Guerrero Arteaga, VP de Asuntos Administrativos AMR.

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO DE LA AMR

Se tocaron varios puntos como el Informe del Lic. Hugo Vela Reyna, Presidente AMR, donde compartió temas relevantes de la industria y su participación en diferentes eventos del sector.

Por su parte, el Lic. Fernando del Moral, VP de Capacitación AMR, invitó a los asistentes al próximo curso de “Principios de IA aplicada a la Operación y Administración de Restaurantes”, que se impartirá el próximo 9 de marzo en el Superior de Gastronomía.

Se presentó a la nueva Directora Adjunta de la AMR, la Lic. Itzel Paniagua, quien se incorporará al equipo de la Asociación en el tema Comercial y de Relaciones Públicas para sumar esfuerzos en pro del crecimiento y fortalecimiento de la AMR.

Se agradeció la presencia de nuestros Socios Estratégicos Mifel y Rappi, así como al CEO de Chambas AI, Max Werner.





El menú ofrecido por el restaurante anfitrión AlmaMía constó de unas deliciosas entradas para compartir como Ceviche a la mexicana, Elotitos baby callejeros y Zetas fritas con puré de coliflor al perfume de trufa. Los principales a elegir fueron Mole Rosa con pato confitado, Barbacoa de res, Raviolos con morillas y conejo con salsa de vino tinto o Salmón con tortellinis de ricotta y crema de azafrán. Estos platillos tuvieron como

complemento Tartiflette de papa con queso Brie y Vegetales al grill. Y para cerrar con broche de oro, el postre, Churro con cremoso de chocolate o Tarta Vasca con salsa de dulce de leche.

Este menú fue acompañado de los vinos UBY No. 3 Colombard – Sauvignon y Moulin de Gassac Guilhem Rouge de la empresa TACSA.



SAS Moulin de
GASSAC
SÉLECTIONS PARCELLAIRES
GUILHEM ROUGE

UBY
WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE

UBY **N°3**
COLOMBARD - SAUVIGNON

INICIO



Jurídico

Se impulsa en la Cámara de Diputados un Dictamen avalado por la Comisión del Trabajo y Previsión Social sobre un nuevo Derecho Laboral denominado "Transparencia Salarial", que en México actualmente sólo el 10% de las empresas lo cumple.

La Transparencia Salarial es compartir con los trabajadores la información sobre tabuladores y factores que determinan los salarios, el acceso a la información de estructuras, criterios para fijación de los salarios, publicación de vacantes con sueldo y prestaciones salariales transparentes y visibles, así como las sanciones por el mal uso de datos o información.

La Reforma a la Ley Federal del Trabajo incorporaría el acceso a la transparencia salarial como un derecho laboral básico, bajo los siguientes ejes:

INICIATIVA DE REFORMA A LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO IMPULSADA EN LA CÁMARA DE DIPUTADOS SOBRE TRANSPARENCIA SALARIAL

- Clausulas en los Contratos que limiten el acceso a la transparencia salarial o con salarios menores en la contratación, serían nulas.
- Los rangos salariales del puesto y factores que incidan en su modificación deben integrarse a los Contratos Individuales de Trabajo.
- Las empresas por obligación usarán criterios objetivos y transparentes sobre el valor al trabajo garantizando la igualdad salarial.
- El Trabajador tendrá derecho a conocer la información de las Estructuras Salariales y los criterios empleados para determinar sus remuneraciones.
- Todas las empresas tendrán prohibido publicar vacantes que no contengan el sueldo y las prestaciones.
- No se podrán modificar unilateralmente, ni el salario, ni las prestaciones después de la contratación.
- Queda prohibido a los patrones negarse a compartir información sobre escalas salariales y sus criterios para determinar las remuneraciones de un mismo puesto o categoría similar cuando sea solicitado por el trabajador.
- Tanto el derecho a la Transparencia Salarial, como a sus Reglas, deben comprenderse dentro del Reglamento Interior de Trabajo aplicable.
- El uso no adecuado de la información, causar daño a la empresa o a los compañeros de trabajo, será causa de rescisión de la relación de trabajo sin responsabilidad para el patrón.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Mifel el banco que te paga por ahorrar:

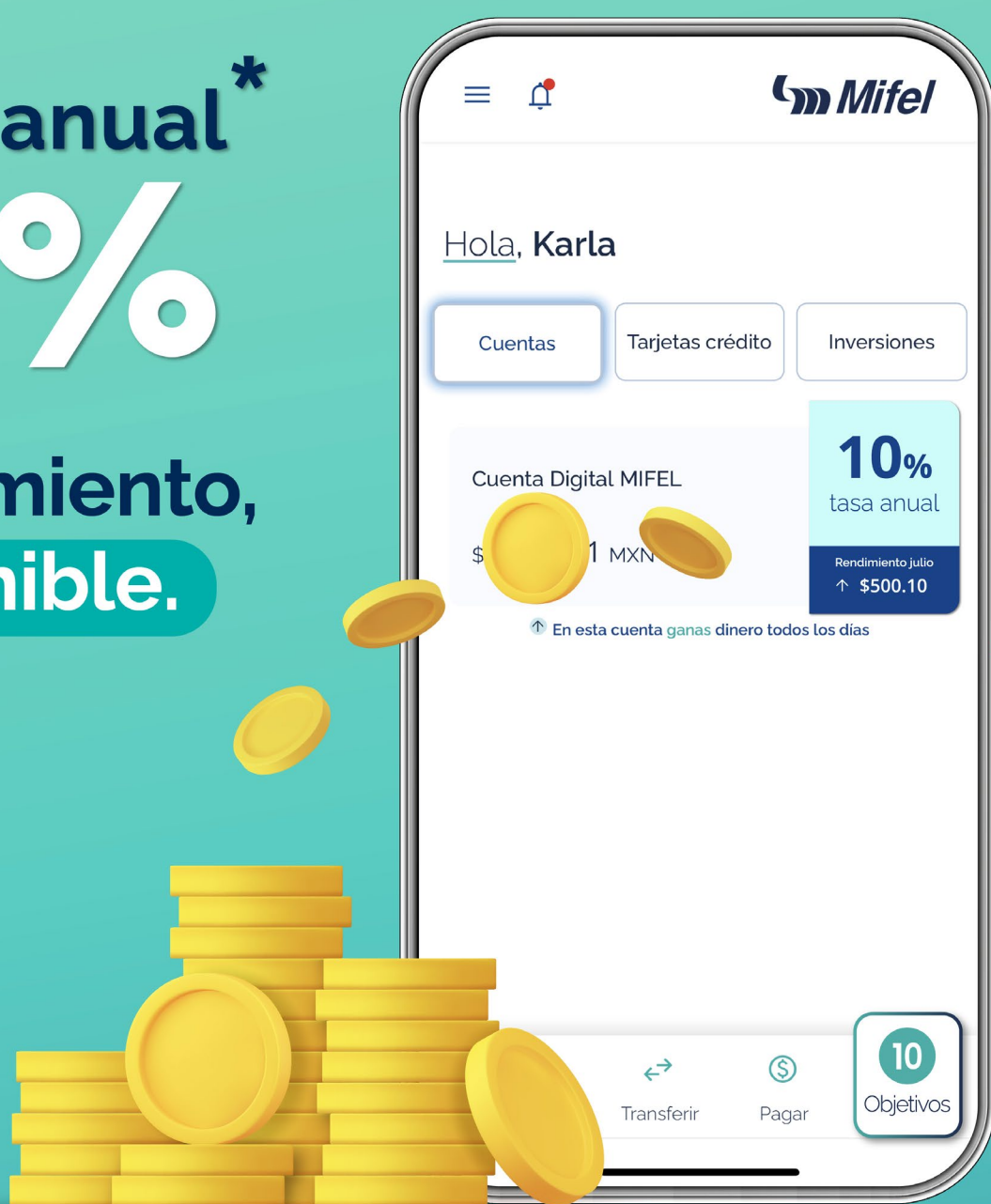
10% anual*

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





Tradiciones

Con el inicio de la Cuaresma, muchas familias ajustan el menú, no es "no comer", es elegir distinto. Este es el calendario de los días de abstinencia de carne roja y una guía clara para saber cuándo sí se puede.

En México, la Cuaresma se nota en la cocina antes que en el calendario: aparecen más pescados, caldos, legumbres, tortitas y guisos de temporada. La práctica, asociada a la tradición cristiana, suele entenderse como abstinencia de carne roja en fechas puntuales.

No es una regla civil ni una obligación gastronómica, para muchas personas es una decisión voluntaria, sostenida por costumbre familiar y sentido religioso.

CUARESMA 2026 EN MÉXICO ¿QUÉ DÍAS NO SE COME CARNE ROJA? (Y CUÁLES SÍ)

Qué días NO se come carne roja

Tomando como referencia el calendario que hoy circula para Cuaresma 2026, los días en los que no se come carne roja son: **18 de febrero (Miércoles de Ceniza), 20 de febrero, 27 de febrero, 6 de marzo, 13 de marzo, 20 de marzo, 27 de marzo (Viernes de Dolores) y 3 de abril (Viernes Santo).**

En la práctica cotidiana, esto se traduce en menús sin res, cerdo, cordero o chivo en esas fechas, y en la búsqueda de alternativas que resuelvan la comida sin volverla solemne: desde un pescado o atún enlatado, hasta un guiso de frijoles con verduras, lentejas o una sopa de habas.





Qué días Sí se puede comer carne

Sí se puede comer carne roja en los días que no aparecen en esa lista. Es decir, fuera de esas fechas señaladas, el consumo no tendría restricción dentro de este criterio específico de “carne roja”.

También conviene recordar un detalle práctico: muchas personas confunden “carne” con “carne roja”. En este marco, lo que suele permitirse como alternativa son carnes blancas y otras proteínas. Qué se considera carne roja y qué entra como alternativa

Carne roja incluye mamíferos como vaca/ternera/buey, cerdo, cordero, cabra, caballo, venado y jabalí, y también algunas aves de caza como paloma, perdiz, codorniz y faisán. En cambio, como carnes blancas se contemplan pescados y mariscos (frescos o enlatados) y aves como pollo, pavo, gallina y conejo.

¿Qué porcentaje de mexicanos practica la Cuaresma?

No hay un porcentaje nacional único y oficial que mida cuántos mexicanos cumplen, tal cual, con la abstinencia de carne roja durante Cuaresma. Lo que sí se puede documentar es el marco cultural y algunas señales de práctica.

El punto de partida es religioso: en México, 78 de cada 100 personas se declaran católicas (Censo 2020).

A partir de ahí, todo varía. En consumo, hay indicadores de que una parte del país ajusta su dieta en estas semanas, 64% aumenta el consumo de pescado en Semana Santa/Cuaresma, de acuerdo con Kantar.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO



CAPACITACIÓN

Principios de Inteligencia Artificial aplicada a la Operación y Administración de Restaurantes

Para propietarios, gerentes, administradores y jefes de área

lunes **9 MARZO**

9:00 a 14:00 hrs.

\$2,000 SOCIOS

\$2,800 NO SOCIOS

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

- Temario**
1. IA sin miedo: qué es y qué NO es la Inteligencia Artificial.
 2. IA aplicada a la operación diaria del restaurante.
 3. IA para administración, finanzas y toma de decisiones.
 4. IA para experiencia del cliente, marketing y ventas.
 5. HONHAB: IA aplicada a la creación de platillos.

Instructor

Mtro. César Emilio
Tena Rodríguez



Consultor en desarrollo de negocios con más de 12 años de experiencia ayudando a empresas a crecer, ordenar su operación y tomar mejores decisiones con datos.

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

f i X in @AMRrest





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

PROGRAMA SEMESTRAL DE CAPACITACIÓN 2026

PRÓXIMO CURSO

MARZO 9
lunes

9:00 a 14:00 hrs.

Principios de IA aplicada a la
operación y administración
de restaurantes

Instructor: César Emilio Tena Rodríguez



ABRIL 27 y 28
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

Ingeniería del menú

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal



MAYO 25 y 26
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

Taller de técnicas
de ventas sugestivas

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal



JUNIO 29 y 30
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

Cómo desarrollar el área de
banquetes en tu restaurante

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal



DEL
MORAL
ASESORES



INICIO





18 0.4% ALC.VOL ALIMENTATE SANAMENTE

INICIO





TOKOYA

TO | KO | YA

NIGIRI BAR & JAPANESE MIXOLOGY

Tokoya Nigiri Bar: un delicioso pedazo de Japón en Polanco

Tokoya ("barbería" en japonés) fusiona la gastronomía tradicional japonesa con una propuesta de coctelería de autor. Lo que algún fue una prestigiosa barbería dentro del Hotel Presidente InterContinental Ciudad de México hoy renace con un concepto totalmente distinto y renovado, que mantiene la esencia de su vida pasada con el firme propósito de ofrecer una experiencia única y diferente con el ambiente íntimo y exclusivo de un speakeasy. Este enfoque secreto y acogedor lo convierte en uno de los rincones más llamativos en la oferta de comida japonesa en CDMX.

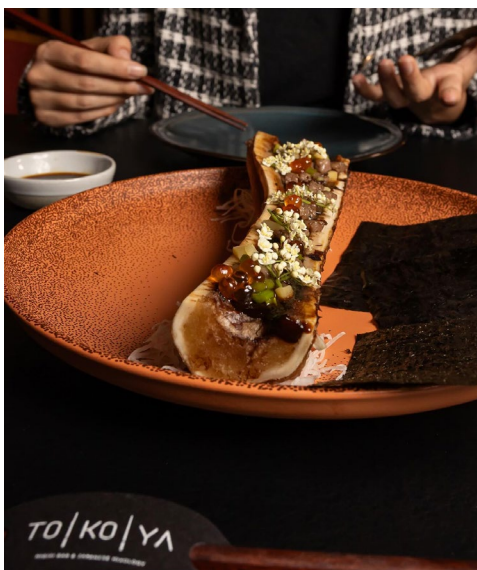
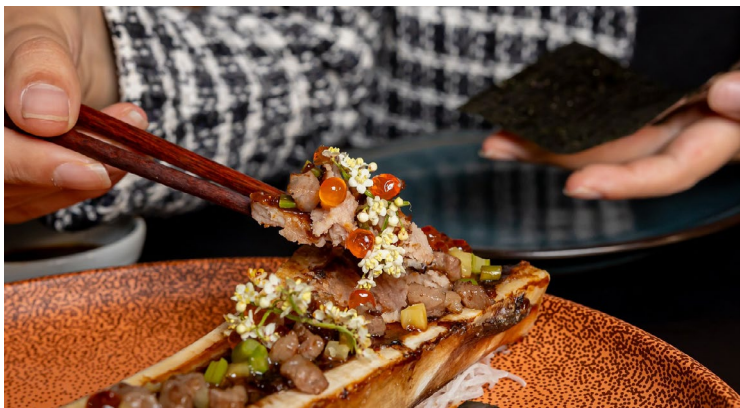


Tokoya Nigiri Bar brinda una experiencia de restaurante japonés-speakeasy que fusiona la herencia japonesa con técnicas modernas y un concepto íntimo, creando una atmósfera distinta a la que imaginas para un restaurante.

La carta de **Tokoya Nigiri Bar** es obra del chef Luis Ortega, quien ha combinado su experiencia y creatividad para dar forma a platillos exquisitos que resaltan la pureza y el respeto a los ingredientes sin dejar la innovación de lado. Destacan sus nigiris de toro con chichatana, hamachi con sal de gusano, tartare nigiri y el famoso Tokoya Roll. Además, encontrarás bowls

de cangrejo, sashimis frescos y un sinfín de opciones más para probar. Si eres amante del shushi en CDMX y de la cocina nipona en general, aquí descubrirás sabores que se convierten en memorias para ti.

Tokoya también ha desarrollado una línea de cocteles de autor que honran los destilados japoneses y sabores locales. Entre mermeladas caseras, *bitters*, hierbas y toques cítricos, cada copa se elabora con dedicación para ofrecerte una experiencia completa de alta gama en mixología en CDMX.



Dirección: Campos Elíseos 218, Polanco, CDMX (dentro del Hotel Presidente InterContinental)
Estilo Culinario: Cocina Japonesa Speakeasy
Sitio Web: tokoyanigiribar.com · IG: [@tokoyanigiribar](https://www.instagram.com/tokoyanigiribar)

INICIO





Industria

La propina no funciona igual en todo el mundo. Te explicamos en qué países es obligatorio, cuánto se recomienda dejar y dónde mejor no hacerlo.

La guía que todo viajero necesitaba, el manual perfecto para saber cuándo dar propina y cuánto. Un listado de los países en donde se suele otorgar y en qué países puede llegar a ser una ofensa.

LA PROPINA NO ES UNIVERSAL: LO QUE EN UN PAÍS ES CORTESÍA, EN OTRO ES UNA OFENSA

GUÍA DEFINITIVA: DÓNDE, CUÁNDO Y CUÁNTO DAR PROPINA

¿Qué es la propina?

La propina no es un regalo, en muchos países se otorga como gratificación económica y siempre voluntaria por un servicio recibido.

Digamos que es una muestra de satisfacción, una cantidad extra al precio del producto o servicio otorgado.

La propina en ningún lugar es obligatoria, ante la ley es solo una decisión, sin embargo, tiene un peso cultural muy relevante, por ello en muchos países parecería forzoso.





Eso sí, su significado cambia de acuerdo al contexto de cada región. Cambia según la historia laboral y económica de cada país.

Por lo que en algunos lugares, dar propina está mal visto y en otros, es casi “mandatoria”, independientemente del servicio entregado.

La propina no forma parte del salario, es una recompensa. Aunque en la historia laboral de cada país, la propina juega un papel más o menos relevante en la creación de sueldos.

Los establecimientos no pueden incluirla en la cuenta sin tu autorización. No es un impuesto, ni tampoco un cargo obligado.

¿En qué países se entrega propina?

Casi de forma obligatoria, desde un aspecto cultural, la propina se da en estos países:

- Estados Unidos 25% a 18% (dejar 15% se interpreta como un mal servicio)
- México 15% a 10%
- Canadá 20% a 15%
- Colombia 10%
- Chile 10%
- Argentina 10%
- Perú 10%
- Brasil 10%
- Centroamérica 15% a 10%
- Islas del Caribe 20% a 15%

¿En qué países se da propina, pero no es "obligatoria"?

A diferencia de América, en África y Medio Oriente se entrega propina, pero no está basada en la lógica de una gratificación “obligatoria”.

Es más como un gesto de agradecimiento que una parte del salario, siempre ligada al turismo. ¿Qué países siguen esta dinámica?

- Marruecos 5%
- Túnez 5%
- Egipto 5%
- Sudáfrica 10%
- Kenia 5%
- Emiratos Árabes Unidos 10%
- Jordania 5%
- Resto de Países Africanos y de Medio Oriente 5%

La propina no es obligatoria, sin embargo, en muchos de estos países existe un “cargo por servicio”, así que es importante leer bien el recibo antes de pagar. Así evitarás pagar doble propina.

¿En qué países la propina es opcional?

La propina en estos países es considerada como simbólica, es solo opcional y culturalmente no es relevante.

Recibir propina en estos países es sinónimo de que te ofrecieron un servicio excepcional.

- España
- Francia
- Italia
- Inglaterra
- Resto de la Unión Europea

¿En qué países la propina está mal vista?

En estos países dejar propina puede interpretarse como un insulto o una posible confusión. El servicio es parte del honor de la profesión, así que recibir dinero por ello, es inaceptable.

- China
- Japón
- Corea del Sur
- Resto de Países Asiáticos
- Australia





¿Cuánto se debe dar de propina?

Eso dependerá del país, el contexto y el servicio otorgado. Así que puede variar el porcentaje de propina. El promedio y más común, lo mencionamos en cada país.

Pero la cantidad de propina que entregues, en todos los casos, depende única y exclusivamente de ti. Sin importar el aspecto cultural, cada comensal decide lo que desea entregar, de acuerdo a la experiencia vivida.

No hay una tarifa mínima, ni una máxima. Pero sí resulta importante entender el contexto donde recibiste el servicio para determinar el valor de la experiencia.

¿Cuándo no dar propina?

- Cuando hay cargos por servicio ya incluidos y está claramente marcado. Tú decidirás si deseas responder a la petición o no.
- Cuando el trato fue sumamente irrespetuoso.
- Cuando el país que visitas tiene la cultura de no hacerlo.

¿Por qué sí dar propina?

Especialmente en Latinoamérica, Centroamérica, África, Medio Oriente y Asia, se otorga porque en muchos de estos países, la propina sustituye la responsabilidad empresarial de pagar un salario digno.

Desgraciadamente muchos empresarios no quieren o no pueden ofrecer sueldos competitivos. La precarización laboral ha llevado a que muchas personas dependan de las propinas.

Es así como el cliente, mientras el sistema se reconfigura, termina financiando el sueldo del trabajador. La propina no es solo una cantidad de dinero, es un reflejo de cómo cada país entiende el trabajo y la dignidad laboral.

Cumplir con estas normas preestablecidas, aunque no sean obligatorias, demuestra que el comensal tiene respeto por la cultura que visita.

El error no es dejar poco o no dejar nada, es no entender el contexto.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO

Impulsando el SABOR



EXPERTOS
FOOD SERVICE

herdezfoodservice.com.mx | Call Center: 800-228-9437

 @HerdezFS  @HerdezFoodServiceOficial  @HerdezFoodService  Herdez Food Service  Herdez Food Service



INICIO





Gastronomía

El chef mexicano Santiago Lastra, famoso por cocinarle a estrellas del cine como, Tom Cruise, Guillermo del Toro y Alfonso Cuarón, mantiene su estrella Michelin este 2026.

El chef mexicano con estrella Michelin, Santiago Lastra, logra por quinto año consecutivo mantener el prestigioso reconocimiento. Su restaurante KOL es sin duda, un gran referente de la escena gastronómica de Londres.

CHEF MEXICANO CON ESTRELLA MICHELIN: SANTIAGO LASTRA MANTIENE ÉXITO EN LONDRES ESTE 2026

Chef mexicano mantiene estrella Michelin en Londres

Santiago Lastra ha logrado convertirse en uno de los chefs mexicanos más queridos, por su buen trabajo y sobre todo, por su carisma.

Hoy, a seis años de abrir KOL en Londres, ha logrado posicionarse en la industria gastronómica del país europeo.

Su arduo trabajo lo ha llevado a posicionarse dentro de la **Guía Michelin** y también formar parte de la reconocida lista **The World's 50 Best Restaurants**.

En este 2026, logra mantener la estrella Michelin y en conjunto con la galería inglesa, **Tate**, lanzará un menú de temporada que rinde homenaje a la famosa pintora mexicana, Frida Kahlo.

Es así como el cocinero mexicano sigue representando la cultura de su país y mostrando profunda admiración por su gastronomía y legado.





BOLETÍN

AMR-DICARES

¿Quién es Santiago Lastra?

Originario de la Ciudad de México, Santiago creció en Querétaro. Aquí fue donde descubrió su gran amor por la cocina y que debía hacer esto por el resto de su vida.

El chef mexicano completó su formación en el Instituto de Arte Culinario Coronado y posteriormente, en el Basque Culinary Center en los Países Vascos.

Estudiar en el extranjero le permitió primero trabajar en **Mugaritz**, con el chef Andoni Luis Aduriz y posteriormente, para René Redzepi en **Noma México**.

Fue en octubre del 2020, cuando Santiago Lastra encontró su hogar. Ubicado en Marylebone, Londres, abrió **KOL**, su casa.

En 2021 fue elegido por **La Liste** como mejor chef recién llegado a Europa y en 2022, por fin recibió su primera estrella Michelin.

Aunque Santiago en un principio rechazaba la idea de cocinar comida mexicana, pues era difícil encontrar los ingredientes adecuados, más tarde comprendió que adaptarse era parte de su esencia y no podía esconderla.

Así que haría algo muy mexicano con ingredientes ingleses, una mezcla que perdurará hasta la fecha. Poco a poco, el chef mexicano incluyó detalles de su país en sus menús.

Esto le ayudó a mantenerse con los reconocimientos. En 2023, 2024 y 2025 la estrella Michelin se quedó en casa.

Pero también ingresó a listas como el restaurante número 1 del Reino Unido y uno de los mejores del mundo, por el ranking **The World's 50 Best Restaurants**, llegando hasta el lugar 17.

El chef Santiago Lastra es sinónimo de talento y pasión, un mexicano que está en búsqueda de crear su propio camino y representar a México como lo que somos, un país con un legado gastronómico incalculable.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO





Capital Humano

México se sumará a Ecuador y Chile como los países de América Latina con una jornada laboral legal de 40 horas semanales.

El límite legal de la jornada laboral en América Latina varía entre 40 y 48 horas semanales.

Actualmente, Ecuador ya establece una jornada máxima de 40 horas, mientras que Chile se encuentra en transición hacia ese mismo esquema y México se suma también a la jornada de 40 horas, convirtiéndose en el tercer país de la región con este límite.

Este cambio en la legislación laboral implica una reducción gradual de la jornada de trabajo máxima; que se implementará entre 2026 y 2030.

Manteniendo las 48 horas en 2026 y disminuyendo cada año (46 horas en 2027, 44 horas en 2028, 42 horas en 2029) hasta alcanzar la semana de 40 horas para 2030.

MÉXICO SERÁ EL TERCER PAÍS LATINO CON JORNADA LABORAL DE 40 HORAS





En contraste con estas reformas laborales en México, varios países mantienen jornadas legales más amplias. Países como Guatemala, Costa Rica, Panamá, Perú, Bolivia, Paraguay, Uruguay y Argentina conservan límites de hasta 48 horas semanales. Por su parte, Colombia se encuentra en un proceso de transición para reducir gradualmente su jornada, mientras que Brasil, Venezuela, Honduras, El Salvador, Nicaragua y República Dominicana	establecen límites intermedios de 44 horas en la mayoría de los casos. La reducción de horas límite de trabajo en México representaría un cambio relevante en el marco laboral del país, considerando que es, entre los países de la OCDE, en el que más tiempo se trabaja. Estos cambios podrían verse reflejados en la calidad de vida de los trabajadores, el equilibrio entre vida laboral y personal e incluso en la productividad.
--	---



AMR

ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

ÚNETE *a la* AMR



amr.org.mx

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

INICIO

