



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



DICARES
Directorio de Cadena de Restaurantes, A.C.

BOLETÍN SEMANAL



MARZO 6, 2026

PRÓXIMOS CURSOS

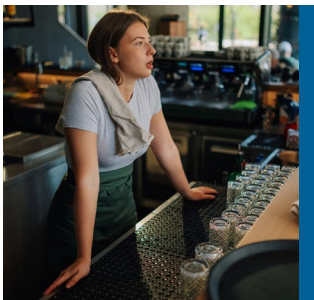
DIRECTORIO
Proveedores
AMR 2025-2026

INSUMOS Y SERVICIOS
ESPECIALIZADOS
PARA LA INDUSTRIA
RESTAURANTERA

CONSULTA AQUÍ



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



POLÍTICA ASUNTOS PÚBLICOS

Reducción de la Jornada
Laboral: un reto para la
Industria Restaurantera
en los próximos cinco años



EVENTOS

Sabor es Polanco



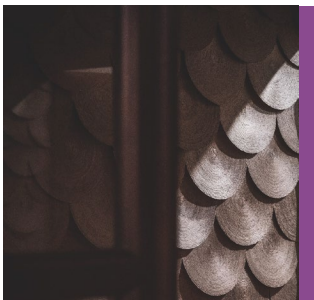
RESTAURANTES

El Trujal:
Cocina Mediterránea



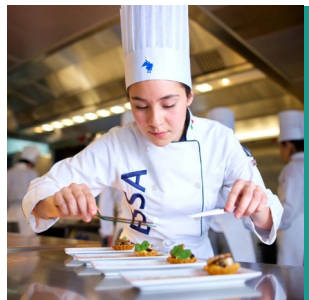
SUSTENTABILIDAD

La sustentabilidad
con responsabilidad
compartida



TENDENCIAS

Donde la arquitectura
se come: redefiniendo los
restaurantes en 2026



EDUCACIÓN

Profesionalizar la
administración de
restaurantes: misión de
CESSA Universidad

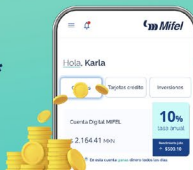


INDUSTRIA

El tequila vive
un nuevo momento

Mifel el banco
que te paga por ahorrar:

10% anual*



tu dinero y rendimiento,
siempre disponible.

Abre tu cuenta



en solo 5 minutos

GAT: tasa fijas informativos y de comparación a partir de \$100 pesos (con pesos 00/100 p.m.) 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 folletos informativos 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 10% de octubre de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el PNB hasta por 100 mil UDS por persona, por banco. Para mayor información consulta la página www.mifel.com.mx. La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.

www.amr.org.mx

BOLETÍN SEMANAL

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

AVISO DE PRIVACIDAD

CRÉDITOS EDITORIALES

Dirección Editorial y Curaduría de Contenidos
Itzel Paniagua Bortolussi

Diseño Editorial, Integración y Diagramación
Juan Carlos Cuéllar



EXPERTOS
FOOD SERVICE



DIRECTORIO

Proveedores

AMR 2025-2026

INSUMOS Y SERVICIOS ESPECIALIZADOS
PARA LA INDUSTRIA RESTAURANtera

CONSULTA AQUÍ



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

#SomosAMR

BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO



REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL:

UN RETO PARA LA INDUSTRIA RESTAURANTERA EN LOS PRÓXIMOS CINCO AÑOS

Por Antonio Rojas, EMANT Consultores



El pasado 3 de marzo, se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) la reforma constitucional que establece una jornada laboral máxima de 40 horas semanales, con una implementación gradual hasta 2030. Aunque la medida es general, su impacto será heterogéneo y afectará con mayor severidad al sector restaurantero.

- El sector restaurantero formal será uno de los más impactados por la reducción de la jornada laboral. Actualmente, 83% de sus trabajadores tienen jornadas superiores a 40 horas.
- Los costos laborales del sector restaurantero formal podrían aumentar entre 13% y 25% hacia 2030, dependiendo de cómo las empresas sustituyan las horas de trabajo que se reducirán.
- Cuando la reforma alcance su implementación completa, el sector deberá reducir alrededor de 13% de las horas actualmente trabajadas.
- Los mayores retos se concentrarán en los restaurantes de más de 50 empleados, particularmente en estados como Quintana Roo, y en ocupaciones clave como reparto y servicio de mesa y barra.
- La alta informalidad del sector (72%) limita el alcance directo de la reforma, pero al mismo tiempo genera desventajas competitivas para las empresas formales.
- Para enfrentar la reducción de jornada, los restaurantes deberán optimizar turnos y mejorar sus procesos operativos.

CONTEXTO

Tras el envío al Congreso de dos iniciativas en materia de reducción de la jornada laboral por parte del ejecutivo, una para modificar la Constitución y otra para la Ley Federal del Trabajo, el 3 de marzo de 2026 se publicó en el DOF la reforma al artículo 123 constitucional que establece la reducción de la jornada. La reforma contempla una implementación gradual hasta 2030, con el objetivo de permitir un proceso de adaptación. Mientras que la reforma constitucional ya fue aprobada por ambas cámaras, las modificaciones a la Ley Federal del Trabajo, que definirán los mecanismos de aplicación, aún se encuentran pendientes de aprobación y entrarían en vigor en enero de 2027.¹



¹ Las principales características de estas reformas y su calendario de implementación se presentan en el Anexo 1.
² Ver Anexo 2.
³ Ver Anexo 3.
⁴ Ver Anexo 4.



IMPACTO POTENCIAL
EN EL SECTOR
RESTAURANTERO

La reducción de la jornada laboral aplicará directamente al empleo formal. Sin embargo, en México 55% del empleo es informal, mientras que en el sector de hospedaje y preparación de alimentos (incluye restaurantes) la informalidad alcanza 72%, la segunda más alta del país (después del sector de construcción). Esto implica que una parte importante de los establecimientos no estará sujeta directamente a la reforma, lo que puede generar presiones competitivas adicionales para las empresas formales, ya que estas son las que deberán reorganizar su operación para cumplir con los nuevos límites laborales.

El sector restaurantero se caracteriza por jornadas más extensas que el promedio del país. Actualmente, el trabajador promedio labora 48 horas semanales, frente a 45 horas a nivel nacional. Además, 83% de los trabajadores formales del sector cuenta con jornadas superiores a 40 horas, lo que implica que la mayoría de las empresas deberá ajustar sus esquemas de operación conforme avance la reducción de jornada.

Al alcanzar el límite de 40 horas en 2030, el sector deberá reducir o reemplazar el 13% de las horas que hoy se trabajan. Sin mejoras en productividad u organización, los costos laborales de un restaurante promedio aumentarían entre 13% y 25% hacia 2030, posicionándose como el mayor ajuste entre los principales sectores económicos.



LA REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL AFECTARÁ MÁS AL SECTOR
RESTAURANTERO QUE AL RESTO DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS

(Tasa de informalidad e indicadores laborales del empleo formal ante la implementación de la jornada de 40 horas)

Sectores	Tasa de informalidad (%)	Empleados con jornadas > a 40 horas (%)	Jornada semanal promedio (horas)	Impacto al implementar la jornada de 40 horas	
				Horas que se dejarán de trabajar (%)	Aumento potencial en costos laborales (%)
Hospedaje y preparación de alimentos	71.8%	82.7%	48.1	13.3%	12.6% - 25.2%
Total Nacional	55.0%	62.4%	45.0	10.1%	8.8% - 17.6%

Fuente: Elaboración propia con datos de la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE), cuarto trimestre de 2025 (4T-2025), INEGI.

IMPACTOS DIFERENCIADOS
POR TAMAÑO DE EMPRESA,
OCUPACIÓN Y REGIÓN

El impacto de la reforma no será homogéneo dentro del sector. Las empresas de más de 50 empleados enfrentarán los mayores retos, ya que sus costos laborales podrían aumentar entre 14% y 28%.²

A nivel ocupacional, las mayores presiones se concentrarán en puestos con alta intensidad laboral y contacto directo con el cliente, particularmente³:

- Repartidores, con aumentos potenciales en costos laborales de hasta 28%
- Meseros y barra, con incrementos de hasta 26%

También se observarán diferencias importantes entre estados. Los mayores retos para el sector restaurantero formal se concentrarán en Quintana Roo, Oaxaca y Veracruz, mientras que San Luis Potosí presentaría los menores impactos. En el caso de la Ciudad de México, el ajuste implicará reemplazar alrededor de 13% de las horas actualmente trabajadas con un posible aumento en costos laborales de hasta 24%.⁴

ADAPTACIÓN DEL SECTOR

La implementación gradual de la reforma permitirá a las empresas contar con un periodo de adaptación hasta 2030. No obstante, el reto para el sector restaurantero es significativo.

Para evitar que la reducción de la jornada se traduzca en mayores costos, aumentos de precios o reducción de utilidades, será fundamental impulsar medidas que permitan incrementar la productividad laboral, entre ellas:

- Capacitación continua del personal
- Mejora de procesos operativos
- Optimización de turnos de trabajo
- Incorporación de herramientas tecnológicas

Estas acciones permitirán mitigar parte del impacto de la reforma y facilitar la adaptación del sector a la nueva jornada laboral.



ANEXO 1: EL 03/DIC LA PRESIDENTA SHEINBAUM ENVIÓ AL SENADO DOS INICIATIVAS EN MATERIA DE REDUCCIÓN DE JORNADA LABORAL:

(Puntos clave de las iniciativas para la reducción de la jornada laboral enviadas por el Ejecutivo al Senado)

Proyecto de Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones del Artículo 123, Apartado A, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos	Proyecto de Decreto por el que se reforman, adicionan y derogan diversas disposiciones de la Ley Federal del Trabajo
- Jornada laboral: de 40 horas por semana (Art. 123 A, fracción IV). - Sin reducción salarial y con garantía de un día de descanso con goce de sueldo por cada seis días de trabajo. - Horas extraordinarias: Hasta 12 horas por semana, distribuidas en 4 horas diarias máximo; Pago de 100% adicional; Horas que excedan ese tope: pago de 200% adicional (Art. 123 A, fracción XI). - Prohibición a menores de 18 años de laborar tiempo extraordinario. TRANSITORIOS - Implementación gradual: La jornada de 40 horas será alcanzada hasta 2030: - Ene-2027: 46 horas - Ene-2028: 44 horas - Ene-2029: 42 horas - Ene-2030: 40 horas	- Nueva definición de persona empleadora: Persona física o moral que contrata una o más personas trabajadoras, para que desarrollen labores de manera subordinada, a cambio de una remuneración (Art. 3° Ter). - Nueva definición de jornada de trabajo: Como período en que el trabajador realiza actividades subordinadas (Art. 58). Establecimiento expreso de jornada ordinaria máxima de 40 horas semanales (Art. 59). - Facultad del empleador y trabajador para acordar distribución de la jornada (Art. 58, segundo párrafo). - Límites diarios: Se mantienen 8 horas diurnas, 7 nocturnas, 7.5 mixtas (Art. 61). - Régimen de horas extraordinarias: Hasta 12 horas semanales, máximo 4 horas por día, 4 días por semana (Art. 66 y 68). - Pago: 100% adicional hasta el límite semanal. 200% adicional si se sobrepasa ese límite. - La suma de jornada ordinaria + extraordinaria no podrá superar 12 horas por día. - Registro electrónico para patrones: Obligatorio para patrones. La STPS emitirá reglas de ámbito de aplicación y excepciones (Art. 132, fracción XXXIV). - Descanso y trabajo en domingo: Se mantiene el día de descanso con goce de salario íntegro (Art. 69). Prima dominical mínima de 25% (Art. 71). TRANSITORIOS - Implementación gradual: La jornada de 40 horas será alcanzada hasta 2030, igual que la reforma constitucional. Las horas extraordinarias máximas también transitan gradualmente con 9 horas en 2026 y 2027, 10 horas en 2028, 11 horas en 2029 hasta llegar a 12 horas en 2030. - Período de adaptación: 2026.

Fuente: elaboración propia.

ANEXO 2: A DIFERENCIA DE LO OBSERVADO A NIVEL NACIONAL, ANTE LA REDUCCIÓN DE JORNADA LABORAL, LOS RESTAURANTES DE MÁS DE 50 EMPLEADOS TENDRÁN MAYORES PRESIONES DE COSTOS QUE LOS ESTABLECIMIENTOS MICRO (10 EMPLEADOS O MENOS)

(Indicadores laborales del sector formal ante la implementación de la jornada de 40 horas por tamaño de la empresa)

Sector	Tamaño de empresa	Empleados con jornadas > a 40 horas (%)	Horas que se dejarán de trabajar (%)	Aumento potencial en costos laborales (%)
Hospedaje y preparación de alimentos	Micro	74.5%	12.1%	11% - 22%
	Pequeña	85.8%	13.5%	13% - 26%
	Mediana/grande	87.3%	14.2%	14% - 27%
Total Nacional	Micro	63.5%	10.4%	9% - 18%
	Pequeña	61.2%	10.0%	9% - 18%
	Mediana/grande	61.4%	9.8%	9% - 17%

Fuente: Elaboración propia con datos de la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE), cuarto trimestre de 2025 (4T-2025), INEGI.
Nota: El número de empleados por tamaño de empresa se distribuye de la siguiente manera: micro, 10 empleados o menos; pequeña, de 11 a 50 empleados; mediana y grande, más de 50 empleados.

ANEXO 3: A NIVEL OCUPACIONAL, SI BIEN TODOS LOS PUESTOS DENTRO DEL SECTOR ENFRENTARÁN RETOS ANTE LA REDUCCIÓN DE LA JORNADA, LAS MAYORES PRESIONES SE CONCENTRARÁN EN REPARTIDORES Y MESEROS

(Indicadores laborales del sector de servicios de hospedaje y preparación de alimentos formal ante la implementación de la jornada de 40 horas por puesto de trabajo)

Puesto de trabajo	Empleados con jornadas > a 40 horas (%)	Horas que se dejarán de trabajar (%)	Aumento potencial en costos laborales (%)
Administrativo	82.2%	12.9%	12% - 25%
Reparto	90.5%	14.3%	14% - 28%
Servicio de mesa y barra	82.6%	13.6%	13% - 26%
Cocina	84.0%	13.2%	13% - 25%
Otros	74.6%	11.7%	10% - 19%

Fuente: Elaboración propia con datos de la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE), cuarto trimestre de 2025 (4T-2025), INEGI.
Nota: Se utilizan los puestos de trabajo de la ENOE para el sector de servicios de hospedaje y preparación de alimentos formal con los siguientes cruces: administrativo, administrativo; distribución, reparto; operación, servicio de mesa y barra; producción, cocina; otros y comercio, otros.



ANEXO 4: RESTAURANTES EN QUINTANA ROO, OAXACA Y VERACRUZ, TENDRÁN EL MAYOR RETO DE IMPLEMENTACIÓN DE REDUCCIÓN DE JORNADA LABORAL

(Indicadores laborales del sector de servicios de hospedaje y preparación de alimentos formal ante la implementación de la jornada de 40 horas por entidad)

Entidad	Empleados con jornadas > a 40 horas (%)	Horas que se dejarán de trabajar (%)	Aumento potencial en costos laborales (%)
Aguascalientes	83.8%	12.6%	12% - 24%
Baja California	79.5%	12.7%	12% - 23%
Baja California	86.4%	14.3%	14% - 27%
Campeche	84.6%	13.0%	13% - 25%
Coahuila	76.5%	13.1%	13% - 26%
Colima	77.8%	12.7%	12% - 23%
Chiapas	89.0%	13.2%	13% - 26%
Chihuahua	66.8%	11.6%	10% - 21%
Ciudad de México	78.9%	12.8%	12% - 24%
Durango	81.7%	12.8%	13% - 27%
Guanajuato	84.8%	13.2%	12% - 25%
Guerrero	85.6%	13.7%	13% - 26%
Hidalgo	85.1%	12.5%	12% - 25%
Jalisco	84.4%	13.7%	13% - 26%
Estado de México	91.3%	13.6%	13% - 27%
Michoacán	73.6%	12.0%	10% - 21%
Morelos	73.7%	12.1%	11% - 23%
Nayarit	86.9%	13.9%	13% - 26%
Nuevo León	76.0%	12.8%	12% - 25%
Oaxaca	91.6%	13.5%	14% - 28%
Puebla	86.0%	12.7%	12% - 24%
Querétaro	76.0%	12.4%	10% - 20%
Quintana Roo	90.9%	14.8%	15% - 29%
San Luis Potosí	70.3%	12.8%	7% - 14%
Sinaloa	81.2%	13.0%	13% - 25%
Sonora	74.9%	12.6%	11% - 21%
Tabasco	88.4%	12.9%	12% - 24%
Tamaulipas	84.9%	13.4%	13% - 27%
Tlaxcala	75.4%	12.6%	10% - 20%
Veracruz	92.2%	14.1%	14% - 27%
Yucatán	81.2%	12.5%	12% - 25%
Zacatecas	84.7%	11.7%	11% - 22%

Fuente: Elaboración propia con datos de la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE), cuarto trimestre de 2025 (4T-2025), INEGI.





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.

SABOR ES POLANCO



Por Alejandro Garza, Director General y Fundador

En esta duodécima edición espera más...



Sabor es Polanco es más que nada un sueño que nació de los restaurantes de Polanco, de ahí el nombre; este sueño que se ha engrandecido y se ha convertido en una fantasía realizada, donde ahora no solo participan restaurantes de Polanco sino de toda la Ciudad de México, muchos de provincia y algunos del extranjero, como es el caso de los que en esta ocasión vienen de Argentina y de San Diego California.

Gracias a la Asociación Mexicana de Restaurantes, quien desde nuestro inicio apoyó esta iniciativa que busca promover la gran gastronomía restaurantera que ofrece la Ciudad de México.

Sabor es Polanco se ha convertido no sólo en el mejor de México sino en el mejor de Latinoamérica; celebramos la décima segunda edición con gran éxito, con más de 80 restaurantes participantes, con más entusiasmo y con más patrocinadores que nunca. Con grandes shows, que en un principio no teníamos, y con una gran esperanza de que Sabor es Polanco se siga conservando muchos años para el apoyo de los restaurantes de la Ciudad de México, del país y de la enorme gastronomía mexicana que es nuestro orgullo.



Boletos en
ticketmaster.com.mx



Perspectiva del Expositor

Hace 12 años tuve el privilegio de formar parte del nacimiento de **Sabor es Polanco**. Lo que comenzó como un sueño de Alejandro Garza y colegas apasionados por la gastronomía, hoy es referente que celebra el talento, la creatividad y la riqueza culinaria de nuestro país.

Ser parte de su origen y verlo crecer edición tras edición ha sido profundamente significativo para mí. He sido testigo de su evolución donde siempre hay aprendizaje y gratos encuentros. La cocina, como la vida, se transforma, madura y se fortalece con el tiempo.

Pero si algo define **Sabor es Polanco** es nuestra comunidad. Los chefs, los restauranteros, los productores y los proveedores que hoy nos acompañan no son solo colegas; sino cómplices de un movimiento que cree en la excelencia, en la generosidad y en el gran poder que tiene la mesa para reunirnos.

Me honra compartir este espacio con profesionales a quienes admiro y respeto, y celebrar juntos que la gastronomía sigue viva, vibrante y en constante crecimiento, porque al final, cocinar y servir también es una forma de agradecer el camino recorrido.



Por Diane Martin,

Propietaria Restaurante Estoril

Alejandro Dumas 24, Polanco, CDMX
[estoril.rest](#) · [@estorilpolanco](#)

EL TRUJAL:

COCINA MEDITERRÁNEA



Por Chef Pablo San Román, Propietario

Desde que, hace casi dos años, se me presentó la posibilidad de desarrollar un nuevo concepto para abrir un restaurante en Polanco y, ante la proliferación de restaurantes españoles en la zona, mi reto consistió en buscar una idea en la que pudiera mostrar una especialización clara. Ese proceso y esa búsqueda se convirtieron en El Trujal: Cocina Mediterránea.

Dirección:
Av. Isaac Newton 88,
Polanco, CDMX

Estilo Culinario:
Cocina Mediterránea

Sitio Web: eltrujal.mx

IG: [@eltrujalmx](https://www.instagram.com/eltrujalmx)

En un principio pensé en que el establecimiento fuera un claro homenaje al aceite de oliva, indiscutible hilo conductor de los sabores de las cocinas mediterráneas; de ahí el nombre de TRUJAL, que en mi zona de origen significa lo mismo que ALMAZARA (lugar donde se extrae el aceite).

Siguiendo el hilo del aceite y coincidiendo con los ronqueos de atún que empezamos a realizar en Ajoblanco, no tardamos en llegar a la conclusión de fijarnos en la riqueza cultural y diversa de la gastronomía de Andalucía. Así, Rodrigo Reyes, nuestro chef ejecutivo, hizo la maleta y se dio una vuelta por varias de las provincias de esta comunidad autónoma, la más extensa de España, viaje que le permitió conocer de primera mano las costumbres, técnicas y platillos de ahí.

A su regreso, terminamos de enamorarnos de todo lo referente

a la restauración y al negocio de la hospitalidad en esta región. De ahí nace nuestra primera propuesta gastronómica, continuando, por supuesto, con el interés por aprender y mostrar la cultura de calidad de los mejores aceites de oliva y, cómo no, de los vinos de Jerez.

El Trujal es un lugar que se inspira en Andalucía y que quiere trasladar esa experiencia a México; una manera de viajar a Andalucía sin salir de México, a través de su cultura, ingredientes y gastronomía. Además de nuestra propuesta en carta, ofrecemos experiencias como el ronqueo de atún, catas de aceite de oliva, menús maridaje con vinos de Jerez y eventos hechos a la medida, siempre con la intención de compartir, de forma cercana y auténtica, aquello que nos enamoró de esta tierra.

Esperamos tener la oportunidad de compartir estas experiencias con el público mexicano.



NUEVA Modelo0%

100% SABOR MODELO
0% ALCOHOL



18 0.4% ALC.VOL ALIMENTATE SANAMENTE

BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO



LA SUSTENTABILIDAD

CON RESPONSABILIDAD COMPARTIDA

Por Rodrigo Feria Cano, Director Ejecutivo de Fundación Coca-Cola México



La sustentabilidad empresarial cobra verdadero sentido cuando se conecta con desafíos reales del país y se traduce en soluciones concretas para las comunidades.

Hoy enfrentamos una realidad que nos interpela. De acuerdo con datos de la Secretaría de Educación Pública de 2023, más de 17 mil escuelas de nivel básico en México no cuentan con acceso al agua. Esta cifra no es solo un indicador de infraestructura; es un reflejo de desigualdad estructural que impacta directamente en la salud, la asistencia escolar y el desarrollo pleno de niñas y niños.

Frente a este contexto, desde Fundación Coca-Cola México impulsamos el programa *Escuelas con Agua*, una iniciativa que busca mover la

aguja en una problemática focalizada pero profundamente relevante: la falta de acceso al agua en planteles educativos.

El programa instala sistemas de captación pluvial que recolectan agua de lluvia, la filtran y la desinfectan para su uso en sanitarios, lavado de manos, limpieza de aulas y riego. Estos sistemas brindan entre tres y seis meses de autonomía hídrica a las escuelas y fortalecen su resiliencia ante periodos de escasez. Más allá de la infraestructura, el objetivo es contribuir a que las escuelas cuenten con condiciones dignas para el aprendizaje.

Sin embargo, la sustentabilidad real no termina con la instalación de tecnología. *Escuelas con Agua* también incluye capacitación a la comunidad escolar y la conformación de comités de madres y padres de familia responsables del mantenimiento de los sistemas. Este componente social es clave: buscamos que el conocimiento permanezca y que la comunidad se apropie de la solución. La sostenibilidad técnica debe ir acompañada de sostenibilidad social.



El programa también integra un esquema 1x1 para sumar aliados y multiplicar el impacto: por cada escuela apoyada por un aliado, la Fundación dona otra.

Este ejemplo refleja una convicción más amplia. Para quienes formamos parte de la industria de alimentos – incluyendo al sector restaurantero– el contexto actual exige una visión similar. Las nuevas generaciones de consumidores toman decisiones de compra cada vez más informadas y conscientes. Buscan operaciones responsables con el medio ambiente, trazabilidad en las cadenas de suministro y compromisos sociales tangibles. La sustentabilidad ya no es un diferenciador accesorio; es un criterio de competitividad.

Las empresas del sector pueden impulsar prácticas de eficiencia hídrica y energética, reducir desperdicios, fortalecer cadenas de valor locales y vincularse activamente con las comunidades donde operan. **Cuando una empresa se involucra en causas de alto impacto nacional** –como el acceso al agua, la seguridad alimentaria o la educación, por mencionar algunas– no solo fortalece su reputación; **fortalece el tejido social del que depende su propio crecimiento.**

En Fundación Coca-Cola México creemos que la colaboración multisectorial es el camino. Gobierno, sociedad civil y empresas debemos sumar capacidades para atender desafíos estructurales.

Porque cuando garantizamos acceso al agua en una escuela, no solo resolvemos una carencia inmediata: sembramos salud, educación y oportunidades. Y en esa ecuación, gana la comunidad, gana la industria y gana México.



DONDE LA ARQUITECTURA SE COME:

REDEFINIENDO LOS RESTAURANTES EN 2026

Por Arq. Alonso de la Fuente

El diseño de restaurantes y espacios dedicados a alimentos y bebidas atraviesa una etapa de evolución significativa. Este 2026, la arquitectura gastronómica ya no se limita a crear lugares atractivos para comer, sino que se convierte en una herramienta estratégica para construir identidad de marca, generar experiencias memorables y conectar emocionalmente con los comensales y alimentos.

En un contexto donde el consumidor busca autenticidad, bienestar y experiencias diferenciadas, el diseño arquitectónico juega un papel clave en la narrativa del espacio. Restaurantes, cafés, bares y mercados gastronómicos se conciben cada vez más como escenarios sensoriales donde la arquitectura, la gastronomía y la atmósfera se integran para crear experiencias completas.

Las principales tendencias o criterios para consolidar una arquitectura conectada a la gastronomía son las siguientes:

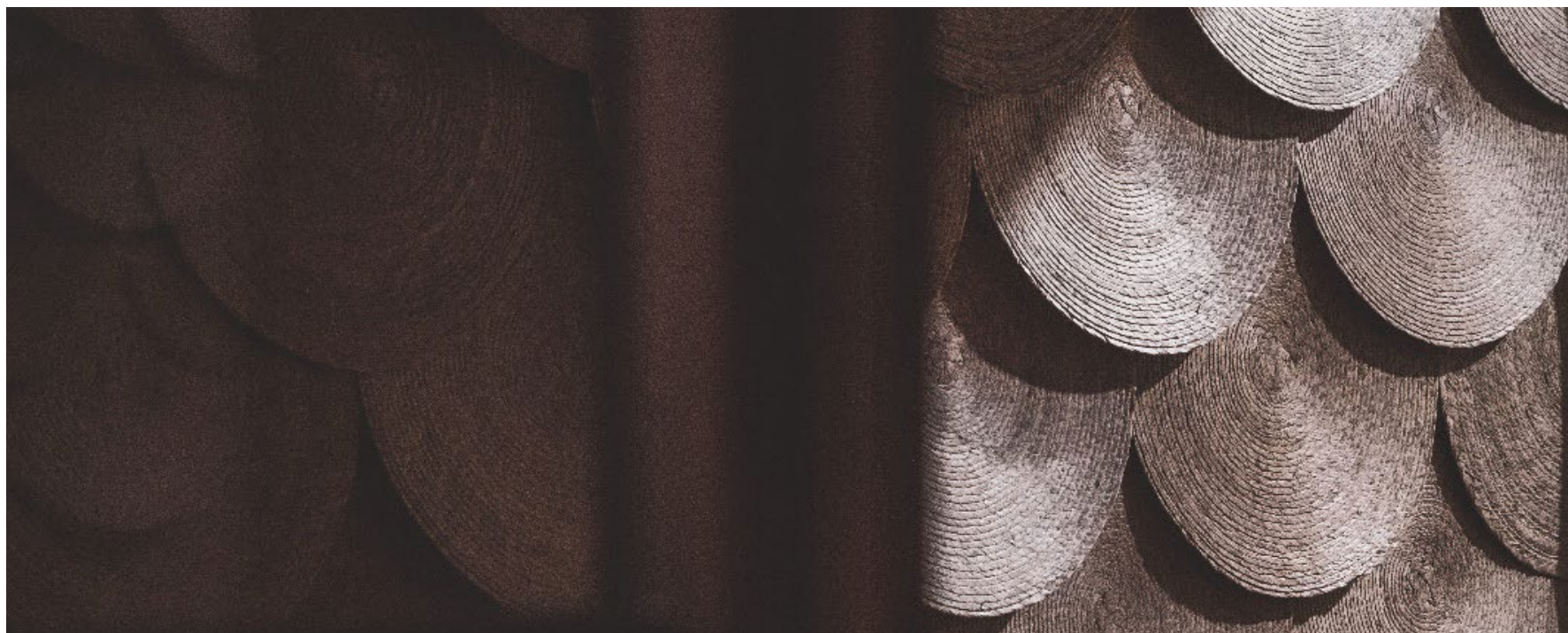


1. Experiencias inmersivas y arquitectura narrativa

Una de las tendencias más claras en el diseño de restaurantes para 2026 es la creación de espacios con una narrativa clara. Los establecimientos ya no se diseñan únicamente con criterios funcionales o estéticos, sino como escenarios capaces de contar una historia. Los comensales buscan lugares que transmitan personalidad y autenticidad. Por ello, muchos proyectos integran elementos arquitectónicos que reflejan el origen de la cocina, la filosofía del chef o el contexto cultural del concepto gastronómico.

2. Terrazas vivas, integración con la naturaleza

La relación con la naturaleza ha evolucionado hacia una integración más profunda en el diseño arquitectónico. No se trata únicamente de incorporar plantas decorativas, sino de crear atmósferas donde la vegetación forme parte de la identidad del espacio. Restaurantes con terrazas abiertas, patios interiores, jardines comestibles y vegetación abundante se posicionan como algunos de los espacios más atractivos para el público, creando ambientes relajados que invitan a permanecer más tiempo en el lugar. Además, estos elementos contribuyen a mejorar el confort térmico y acústico del espacio.



3. Cocinas abiertas, transparencia gastronómica

La incorporación de cocinas visibles o barras donde los clientes pueden observar el proceso de preparación de los alimentos, desde el punto de vista arquitectónico, implica diseñar espacios donde la cocina no se oculta, sino que se integra estéticamente al interior. Materiales resistentes, iluminación adecuada y una organización eficiente del espacio permiten que estas áreas funcionen tanto operativa como visualmente. Esta transparencia genera confianza y añade un componente teatral a la experiencia gastronómica. El acto de cocinar se convierte en parte del espectáculo del restaurante.

4. Materialidad auténtica y carácter artesanal

Los materiales juegan un papel fundamental en la identidad de los espacios gastronómicos, sobre todo materiales naturales y acabados honestos que transmiten autenticidad. La madera, la piedra, el concreto aparente, el barro, el acero y los textiles generan ambientes cálidos y con carácter. Estos materiales no sólo aportan belleza estética, sino que también ayudan a construir una narrativa coherente con el concepto del restaurante.

En muchos casos, el diseño busca integrar elementos artesanales o piezas hechas a mano que refuercen la identidad cultural del lugar. Mesas de madera sólida, lámparas artesanales, cerámica local o elementos textiles contribuyen a crear espacios únicos y memorables.



5. Espacios híbridos y modelos flexibles

Un café puede funcionar como espacio de coworking por la mañana, restaurante al mediodía y bar por la noche. Para responder a esta dinámica, el diseño arquitectónico apuesta por espacios flexibles capaces de adaptarse a diferentes configuraciones.

Mobiliario modular, iluminación adaptable y zonas multifuncionales permiten transformar el ambiente según el momento del día o el tipo de evento.

6. Diseño orientado a la experiencia social

Los restaurantes actuales ya no son únicamente lugares para comer, sino espacios de encuentro social. Como resultado, el diseño interior busca fomentar la interacción entre los comensales.

Mesas comunales, barras amplias, espacios lounge y áreas de espera cómodas permiten que el restaurante funcione como un espacio de convivencia. El diseño espacial busca facilitar la interacción sin sacrificar la comodidad o la privacidad de los comensales.



Diseñar experiencias gastronómicas, el futuro

Las nuevas y futuras tendencias en arquitectura para restaurantes muestran un cambio claro hacia espacios más sensoriales, auténticos y centrados en la experiencia del usuario. La arquitectura gastronómica se convierte en una herramienta fundamental para construir identidad, generar emociones y diferenciarse en un mercado cada vez más competitivo.

Más allá de lo estético, el diseño de estos espacios busca equilibrar funcionalidad, eficiencia operativa y narrativa espacial. Restaurantes, bares y cafés se transforman así en lugares donde la arquitectura, la gastronomía y la cultura se encuentran para crear experiencias memorables.

En este nuevo escenario, el éxito de un establecimiento no depende únicamente de su cocina, sino también de la capacidad del espacio para contar una historia, invitar a quedarse y generar una conexión emocional con quienes lo visitan.

Impulsando
el **SABOR**

Doña
María®

Mole

Cont.
Neto: 10 kg

Doña
María

Mole

Cont.
Neto: 4 kg



EXPERTOS
FOOD SERVICE

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



PROFESIONALIZAR LA ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES:

MISIÓN DE CESSA UNIVERSIDAD



ANTECEDENTES

Hablar de educación superior es hablar de la evolución del conocimiento humano y de su transmisión estructurada de generación en generación. La enseñanza de la medicina, el derecho y la arquitectura ha estado presente en las universidades desde los inicios de la Edad Media y, a lo largo del tiempo, se han incorporado otras áreas del quehacer humano, como las ingenierías y las ciencias de los alimentos.

En este contexto, la Administración de Empresas como programa de formación universitaria tiene sus orígenes en la Revolución Industrial del siglo XIX, con fundamento en la contabilidad, ya que los nuevos sistemas de producción en masa obligaban a estudiar las mejores formas de organización, control, suministro, almacenamiento y distribución para lograr operaciones rentables.

La evolución natural de la formación universitaria ha dado lugar a nuevas áreas de estudio y, al mismo tiempo, ha propiciado la especialización de aquellas que ya existían. Tal es el caso de la **Administración de Restaurantes**.

La gestión de negocios dedicados a transformar alimentos y ofrecerlos al consumidor—yasea para llevar o para su consumo en el establecimiento—requiere que quienes los dirigen cuenten con conocimientos y habilidades que les permitan operarlos con armonía y controlarlos de manera efectiva y eficiente para alcanzar la rentabilidad.

Si existe un negocio particularmente complejo, ese es el de los restaurantes.



Por Rafael Antonio Guerrero Arteaga,

VP Asuntos Administrativos de la AMR

y Rector Emérito de CESSA Universidad

Morelos 7, Tizapán San Ángel, CDMX · cessa.edu.mx · [@cessamx](https://www.instagram.com/cessamx)

La Administración de Restaurantes en CESSA Universidad

Referir lo anterior a la Licenciatura en Administración de Restaurantes del Centro de Estudios Superiores de San Ángel – CESSA, implica hablar de la evolución natural de la institución. Para comprenderla es necesario remontarse a la década de los años noventa del siglo XX.

Como resultado de la vinculación de CESSA con el Liceo de Hotelería y Turismo "Alexandre Dumas" de Estrasburgo, a través del Ministerio de Educación Nacional de Francia y en el marco del Tratado de Cooperación México-Francia, en 1991 se inició el desarrollo del programa de **Profesional Asociado en Administración de Restaurantes**, el primer programa de nivel superior especializado

en la operación y gestión de la restauración profesional en México. La primera generación ingresó en el otoño de 1993.

Derivado de este esfuerzo, en 1994 fue inaugurada el **Aula de Aplicación "Philippe Gerondeau"**, el primer restaurante-escuela en México.

En aquellos años, CESSA recibió de la **Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC)**, de la **Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR)** y del **Patronato de Estudios sobre la Industria de Restaurantes (PESIRES)** la petición de enaltecer la profesión mediante el desarrollo de la **Licenciatura en Administración de Restaurantes**, la cual obtuvo su reconocimiento de validez oficial de estudios ante la Secretaría de Educación Pública en 1999.

Una relación cercana, permanente y sinérgica

A lo largo de los años se ha consolidado una relación muy estrecha entre la industria restaurantera y CESSA. La institución fue sede oficial del **Diplomado en Administración de Restaurantes de CANIRAC** y ha recibido en múltiples ocasiones a representantes de la industria –especialmente de la AMR y de DICARES– en comidas de trabajo y sesiones de colaboración.

Durante la pandemia, CESSA, a través de su **Centro de Investigación, Innovación y Desarrollo - CIID by CESSA**, impartió en 2020 y 2021 una serie de **webinars gratuitos** para que el equipo humano de restaurantes y hoteles aprovechara ese periodo para capacitarse en temas como calidad, servicio al cliente y manejo higiénico de los alimentos.

Asimismo, en el verano de 2022, junto con un grupo de destacados restauranteros, se puso en marcha el **Taller de Optimización Operativa de Restaurantes**, un programa 100 % en línea dirigido a propietarios, directores generales y gerentes de unidad. Esta iniciativa permitió atender simultáneamente a más de 80 establecimientos ubicados en distintas ciudades y poblaciones del país. El esfuerzo fue liderado por **Armando Palacios, Fernando del Moral, Hugo Vela, Manuel Orraca, Abraham Bleier, Paolo Pagnozzi y Luis Perezcano**.



Importantes empresarios y líderes restauranteros han sido –y continúan siendo– docentes y consejeros de CESSA. En diversas ocasiones también se han acercado a la institución para colaborar en el desarrollo de recetas, conceptos innovadores, cartas de vino, festivales gastronómicos y, por supuesto, para capacitar a su personal, tanto de manera presencial como en línea.

CESSA Universidad es la Escuela de Negocios de la Industria de Restaurantes.

EL TEQUILA

VIVE UN NUEVO MOMENTO

No. 9 North America's 50 Best Bars 2025

No. 52 The World's 50 Best Bars 2025

Hablar de tequila en México nunca ha sido una novedad. Es, por mucho, el destilado más consumido en el país y uno de los símbolos más reconocibles de nuestra cultura. Durante décadas ha estado presente en celebraciones, cantinas, restaurantes y bares, muchas veces asociado a momentos festivos o a un consumo rápido. Sin embargo, en los últimos años algo interesante ha comenzado a suceder: dentro de un universo enorme de marcas y estilos, empieza a tomar fuerza una conversación distinta sobre cómo beber tequila.

Por José Luis León, Licorería Limantour



Álvaro Obregón 106, Roma Norte, CDMX · @limantourmx

Más que descubrir el tequila, lo que estamos viendo es una manera diferente de apreciarlo. En medio de un mercado amplio y diverso, comienzan a destacar propuestas que buscan expresar con mayor claridad el carácter del agave y del proceso de destilación. Productores que cuidan los tiempos de maduración del agave, las fermentaciones y las destilaciones, están encontrando un público que busca algo más que una etiqueta conocida: busca identidad en la copa.

Uno de los cambios más visibles está en la graduación alcohólica. Cada vez más proyectos – muchos de ellos relativamente nuevos– están apostando por embotellar tequilas con una graduación ligeramente mayor

a la que tradicionalmente vemos en el mercado. No se trata de hacer tequilas “más fuertes”, sino de permitir que el destilado conserve mayor estructura, textura y profundidad aromática.

Cuando el alcohol se maneja con intención, funciona como un vehículo que transporta mejor los aromas y sabores del agave. El resultado son tequilas más complejos y expresivos, donde aparecen con mayor claridad notas herbales, minerales o ligeramente dulces que hablan del origen del agave y del trabajo del productor. En esta conversación suelen aparecer nombres como **Cascahuin** o **Fortaleza**, marcas que han ayudado a demostrar que el tequila también puede ser un destilado profundamente gastronómico.

Este tipo de expresiones está encontrando cada vez más espacio en bares y restaurantes. En lugar de limitarse al clásico shot o a la margarita, el tequila comienza a ocupar un lugar más amplio dentro de la experiencia gastronómica: servido solo, en coctelería que respeta el destilado o incluso como parte de maridajes.

Más que una moda pasajera, lo que estamos viendo es un pequeño ajuste en la forma en la que se presenta y se entiende el tequila. Un destilado que siempre ha estado ahí, pero que hoy empieza a mostrarse con una cara más compleja, más expresiva y, sobre todo, más cercana a su origen.

EL

Bolillo Guardado

Aprovecha la comida
hasta la última migaja.



PACTO *por la* COMIDA

JUNTOS VS. LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



enmexicolacomidanosetira.org

BOLETÍN AMR-DICARES

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 @AMRrest





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





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

ÚNETE
a la
AMR



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

amr.org.mx

BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO

