



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



DICARES
Directorio de Cocinas de Restaurantes, A.C.

BOLETÍN SEMANAL

EDICIÓN ESPECIAL



MARZO 13, 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



INDUSTRIA

Entre platos y penas:
La realidad de las
mujeres restauranteras



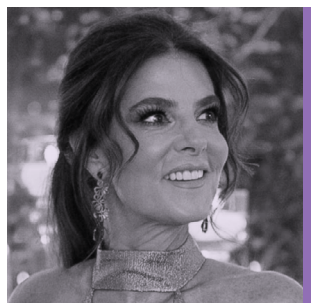
GASTRONOMÍA

Las mujeres
están redefiniendo
la gastronomía y
la hospitalidad en México



LEGAL ASUNTOS PÚBLICOS

Terrazas en la Ciudad de
México: El nuevo debate
sobre el espacio público



NUESTROS SOCIOS

El liderazgo femenino
que abre camino en la
restaurantera



SUSTENTABILIDAD

El Mundial 2026:
¿Y si México también se
vuelve un referente de
gastronomía sostenible?



TENDENCIAS

¿Quién sostiene
realmente tu copa?
El impulso femenino que
está potencializando
nuestra Industria



CAPITAL HUMANO

Cuidar al equipo es
también una decisión
de negocio

amr.org.mx

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

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



ENTRE PLATOS Y PENAS:

LA REALIDAD DE LAS MUJERES RESTAURANTERAS



Por Marina González,

Directora de Expansión y Franquicias Maison Kayser

Este 8 de marzo quiero recordar a qué nos enfrentamos las mujeres en esta industria que tanto amamos y las acciones que como miembros, directores, dueños, colaboradores y comensales podríamos implementar para fomentar un cambio duradero y real.

En general, las mujeres somos más vulnerables al acoso sexual¹, tenemos una mayor probabilidad de enfrentarnos a riesgos físicos al salir tarde (el transporte nocturno incrementa la sensación, y la realidad, de peligro). Nuestros uniformes con frecuencia son diseñados pensando más en estética que en seguridad, comodidad o practicidad y en ocasiones son intencionalmente reveladores, esto para atraer clientela u obtener mayores ventas.

En pleno 2026 persisten desigualdades claras: según El Economista², en 2025 se reportó que en nuestro país a pesar de que la fuerza laboral de los cocineros

está compuesta en su mayoría por mujeres (56.8% versus 43.2% de hombres), la disparidad salarial es contundente: las mujeres percibimos casi mil pesos menos en el mismo puesto que nuestra contraparte masculina. Aunado a eso, la población femenina tiende a no ser considerada para puestos gerenciales o de dirección. Una de las razones es que continúan los prejuicios sobre el género femenino, es común descartar a candidatas porque “querrán formar familias” o “dejarán de trabajar en cuanto contraigan matrimonio”. La discriminación por embarazo sigue siendo una de las causas más comunes de despido o de trato diferenciado³.

¹ <https://www.gob.mx/issste/articulos/hostigamiento-sexual-y-el-acoso-sexual-una-mirada-institucional>.
² <https://www.eleconomista.com.mx/bistronomie/dia-internacional-chef-radiografia-fuerza-laboral-cocineros-mexico-20251020-782615.html#:~:text=4:00%20min-,Día%20internacional%20del%20chef:%20Radiografía%20de%20la%20fuerza%20laboral%20de,ocupación%20se%20sitúa%20en%2054.3%25.&text=En%20un%20momento%20definido%20por,a%20la%20cocina%20en%20México?&text=De%20acuerdo%20con%20los%20datos,desafío%20estructural%20mayúsculo:%20la%20informalidad>.
³ <https://copred.cdmx.gob.mx/comunicacion/nota/despido-por-embarazo-una-realidad-latente-para-las-mujeres-en-la-ciudad-de-mexico>.



Además, la falta de artículos básicos en los espacios de trabajo –toallitas, tampones o facilidades mínimas para la higiene menstrual– es una negligencia que añade incomodidad y estigma a nuestro trabajo.

Aunque trabajemos jornadas completas, muchas mujeres cargamos además con la mayor parte del trabajo doméstico y del cuidado de hijos o padres: esa doble jornada afecta nuestro descanso, oportunidades de crecimiento y salud⁴. En conjunto, estos factores reducen la seguridad, la igualdad de condiciones y la capacidad de las mujeres para avanzar en la industria.



¿Qué necesitamos hoy de la industria restaurantera?

- 1. Protocolos claros y divulgados contra el acoso, con canales seguros y confidenciales para denunciar.
- 2. Políticas de prevención y atención a la violencia y al acoso.
- 3. Igualdad salarial y criterios objetivos para promociones y puestos de dirección.
- 4. Protección contra el despido por embarazo y políticas de licencia y reincorporación reales.

- 5. Uniformes diseñados para seguridad y comodidad
- 6. Suministros básicos de higiene disponibles en baños y botiquines.
- 7. Flexibilidad real y apoyos para la corresponsabilidad en el hogar: horarios razonables y cultura organizacional que no penalice el cuidado de familiares e hijos.

Cambiar la cultura requiere decisión y acciones concretas. Empecemos por reconocer, escuchar y cuidar a uno de nuestros pilares de la industria, nuestras mujeres.



⁴ <https://www.milenio.com/sociedad/10-mamas-ganan-12-mil-pesos-mes>.



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.

LAS MUJERES ESTÁN REDEFINIENDO LA GASTRONOMÍA Y LA HOSPITALIDAD EN MÉXICO



Por Itzel Paniagua

Directora Adjunta AMR

Durante siglos, la cocina ha sido un espacio profundamente ligado al trabajo femenino. Desde las cocinas familiares hasta las tradiciones culinarias que han dado identidad a la gastronomía mexicana, han sido las mujeres quienes han resguardado recetas, técnicas y saberes que hoy forman parte del patrimonio cultural del país.

Sin embargo, durante mucho tiempo esa presencia fue más visible en el ámbito doméstico que en el profesional. La industria restaurantera —históricamente dominada por hombres— tardó en reconocer el talento, la creatividad y la capacidad de liderazgo de muchas mujeres que hoy ocupan un lugar fundamental en la evolución de la gastronomía y la hospitalidad.

Hoy el panorama está cambiando. Cada vez más mujeres están al frente de cocinas, liderando equipos, dirigiendo restaurantes, impulsando proyectos gastronómicos y aportando nuevas miradas a la forma en que entendemos la experiencia culinaria.

Hoy la presencia femenina en la industria restaurantera se expresa en múltiples frentes. En las cocinas profesionales, cada vez más jefas de cocina y chefs ejecutivas lideran brigadas, desarrollan propuestas culinarias propias y construyen identidades gastronómicas que reflejan tanto tradición como innovación. Su liderazgo no solo se mide en la creatividad de los platillos, sino también en la forma en que gestionan equipos, transmiten conocimiento y crean ambientes de trabajo más colaborativos.

Pero la transformación no ocurre únicamente detrás de los fogones. En el mundo del vino, por ejemplo, la sommeliería ha visto crecer de manera notable la participación femenina. Sommeliers, especialistas en bebidas y directoras de vino aportan una mirada cada vez más sofisticada y sensible a la curaduría de cartas, al maridaje y a la construcción de experiencias en torno a la mesa.

En la dirección y gestión de restaurantes, muchas mujeres también están ocupando posiciones clave. Desde la planeación estratégica hasta la operación diaria, su liderazgo se refleja en proyectos sólidos, en conceptos gastronómicos bien definidos y en la capacidad de integrar hospitalidad, administración y visión empresarial.

La hospitalidad, corazón de la experiencia restaurantera, es otro espacio donde el talento femenino ha encontrado un terreno fértil para desarrollarse. Directoras de sala, expertas en relaciones públicas, gerentes de hospitalidad y creadoras de experiencias gastronómicas han contribuido a transformar la forma en que los restaurantes se relacionan con sus comensales, poniendo énfasis en el detalle, la empatía y la construcción de momentos memorables alrededor de la mesa.

Este crecimiento también se refleja en el ámbito emprendedor. Diversos análisis de la industria señalan que alrededor del 60% de los nuevos restaurantes que se abren en México están siendo fundados por mujeres, una señal clara de que el liderazgo femenino no solo está presente en la operación diaria de los establecimientos, sino también en la creación de nuevos conceptos gastronómicos y proyectos empresariales. Asimismo, de acuerdo con datos del INEGI y la CANIRAC, más de la mitad de las personas que trabajan en restaurantes en México son mujeres, lo que confirma el papel central que desempeñan dentro de uno de los sectores más dinámicos de la economía nacional (Fuente: El Economista, con datos de la industria restaurantera).

Este movimiento también se refleja en el reconocimiento creciente de mujeres que hoy

ocupan un lugar destacado en la gastronomía mexicana. Chefs como Elena Reygadas, Gabriela Ruiz, Daniela Soto-Innes, Martha Ortiz, Gabriela Cámara, Thalía Barrios entre otras muchas mas han contribuido a posicionar la cocinamexicanaenelpanorama internacional, demostrando que la creatividad, la disciplina y la visión empresarial pueden transformar proyectos gastronómicos en referentes culturales.

La participación de mujeres en la industria restaurantera no solo enriquece las propuestas gastronómicas, sino que también aporta nuevas formas de liderazgo, una visión más integral de la hospitalidad y una sensibilidad particular hacia la experiencia del comensal. Estas cualidades, sumadas a una sólida preparación profesional, están contribuyendo a redefinir la manera en que se conciben y se gestionan los proyectos gastronómicos en México.



Chef Elena Reygadas

En el marco de la conmemoración del 8 de marzo, resulta pertinente reconocer el trabajo, la dedicación y el talento de tantas mujeres que, desde distintos espacios dentro de la industria restaurantera, contribuyen todos los días a fortalecer la gastronomía y la hospitalidad de nuestro país.

Celebrar su presencia no es únicamente un gesto simbólico, sino también una oportunidad para visibilizar el papel fundamental que desempeñan en el presente y en el futuro de una industria que continúa evolucionando.



Chef Thalía Barrios

TERRAZAS EN LA CIUDAD DE MÉXICO:

EL NUEVO DEBATE SOBRE EL ESPACIO PÚBLICO

Por Abogada Diana Romo, Despacho AGPRyC



El crecimiento de las terrazas en la Ciudad de México ha abierto una discusión sobre regulación, espacio público y desarrollo económico.

En los últimos años se ha vuelto cada vez más común en la Ciudad de México que los restaurantes extiendan su servicio hacia la vía pública mediante terrazas con mesas, sillas y sombrillas. Lo que comenzó como una medida extraordinaria durante la pandemia terminó por transformar la forma en que muchos establecimientos interactúan con el espacio urbano.

Esto ha constituido uno de los temas más debatidos dentro del derecho administrativo urbano en la Ciudad de México. Recordemos que esta práctica se originó durante la pandemia por COVID-19 a través del programa "Ciudad al Aire Libre", permitiendo a los establecimientos mercantiles ampliar su servicio hacia banquetas, estacionamientos y calles con el objetivo de mantener la actividad económica del sector gastronómico.

Desde el punto de vista jurídico, el uso de la vía pública por parte de los restaurantes se encuentra regulado principalmente en la **Ley de Establecimientos Mercantiles de la Ciudad de México**, reglamento y diversas disposiciones administrativas emitidas por las alcaldías. Estas normas permiten solicitar autorización para colocar enseres en el exterior de los establecimientos, siempre que se cumplan condiciones específicas, como no obstaculizar el tránsito peatonal, respetar el acceso a otros comercios y limitarse al espacio autorizado.

Los trámites se realizan a través del Sistema Electrónico de Avisos y Permisos de Establecimientos Mercantiles (SIAPEM), plataforma mediante la cual los restauraneros registran el aviso de colocación de enseres y obtienen la autorización

administrativa para utilizar espacios exteriores.

En distintos puntos de la ciudad, organizaciones vecinales han señalado que algunos establecimientos han ampliado de manera excesiva sus terrazas, ocupando banquetas o espacios destinados originalmente al tránsito peatonal; esto ha generado tensiones entre vecinos, autoridades y restauraneros, al plantear un dilema frecuente en las ciudades contemporáneas: como promover la actividad económica sin comprometer el uso colectivo del espacio público.

Desde la perspectiva económica, la posibilidad de instalar terrazas representa un beneficio significativo para los restauraneros, ya que permite aumentar la capacidad de atención, atraer más clientes y mejorar la experiencia gastronómica al aire libre.



En este contexto el desafío para las autoridades consiste en encontrar un equilibrio razonable entre el dinamismo económico del sector restauranero y la preservación del espacio público como un bien de uso común. **La regulación de las terrazas no solo es un asunto administrativo, sino también una discusión sobre el modelo de ciudad que se desea construir en los próximos años.**

En caso de verificación, personal de la alcaldía o del Instituto de Verificación Administrativa de la Ciudad de México (INVEA), pueden iniciar un procedimiento administrativo si detectan irregularidades. Si tu terraza cuenta con aviso o permiso y cumple con la normatividad, cualquier retiro debe estar **debidamente fundado y motivado en un acta de verificación.**



TIP FINAL: En materia de uso de la vía pública, la mejor protección es la prevención, mantener el aviso o permiso vigente, respetar las dimensiones autorizadas y conservar la documentación en el establecimiento. **El orden administrativo suele marcar la diferencia entre una verificación rutinaria y un problema legal.**

NUEVA Modelo0%

100% SABOR MODELO
0% ALCOHOL



18 0.4% ALC.VOL ALIMENTATE SANAMENTE

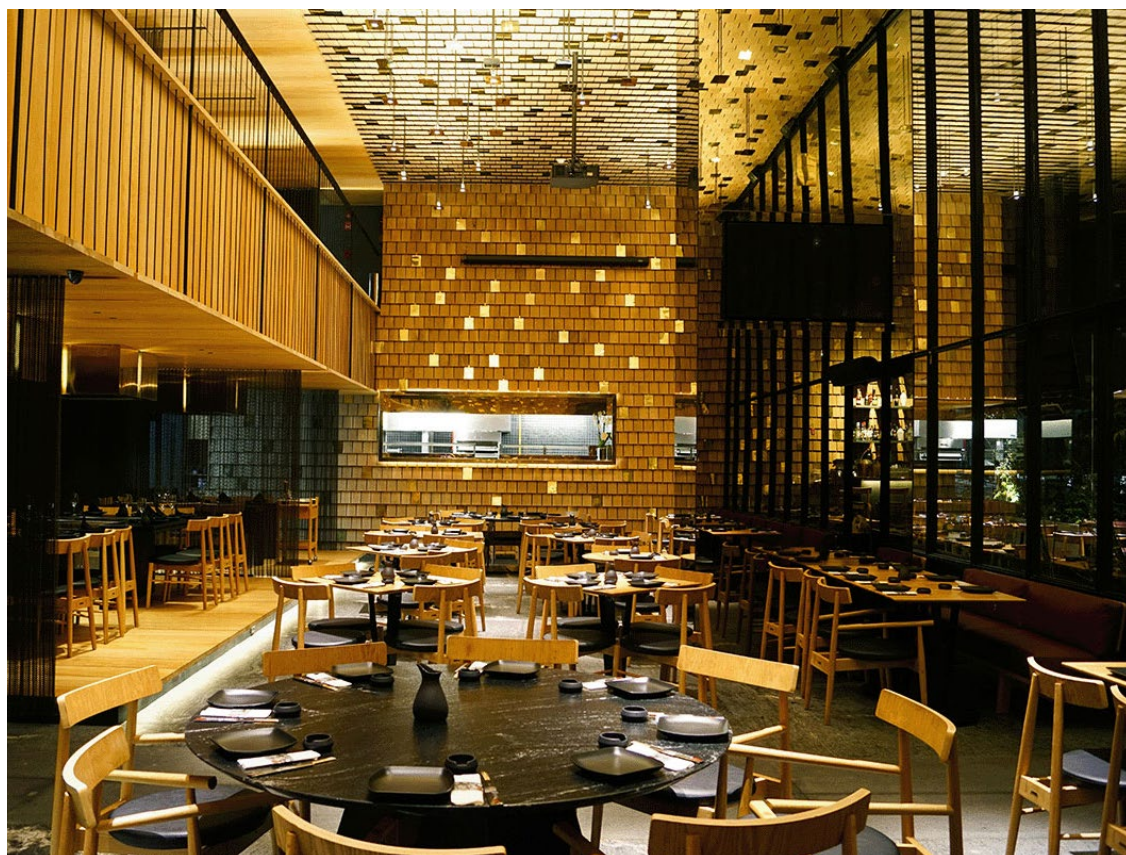
BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO



EL LIDERAZGO FEMENINO

QUE ABRE CAMINO EN LA RESTAURANTERÍA



Por Vivian Marcovich, Socia y Directora de Grupo Sinestesia
y Secretaria Técnica de la AMR

A lo largo de más de veinte años en la industria restaurantera he aprendido que el liderazgo va mucho más allá de dirigir un equipo o tomar decisiones operativas. Liderar significa adaptarse, levantarse frente a los retos y entender que el crecimiento siempre viene acompañado de cambio.

Mi camino ha estado ligado a **Grupo Sinestesia** desde sus primeras etapas como socia y directora, un proyecto que con el tiempo se ha convertido en una familia de conceptos como **El Japonez**, **Nonna**, **Almamía**, **EFE Siete**, **La Buena Tierra**, **Mongo**, **El Ocho**, **YUMO**, **Yumi Yumi** y **Vegan On**, entre otros. He tenido el privilegio de participar como socia y directora en su desarrollo, viendo cómo cada proyecto nace, crece y se transforma.

Uno de los proyectos que más ha marcado mi historia es **El Japonez**. Desde sus inicios tuve la oportunidad de liderarlo y verlo evolucionar con los años. Hoy cuenta con siete sucursales y se ha consolidado como uno de los conceptos más sólidos del grupo. Pero más allá del crecimiento del negocio, lo verdaderamente valioso ha sido ver crecer a las personas que forman parte de él.

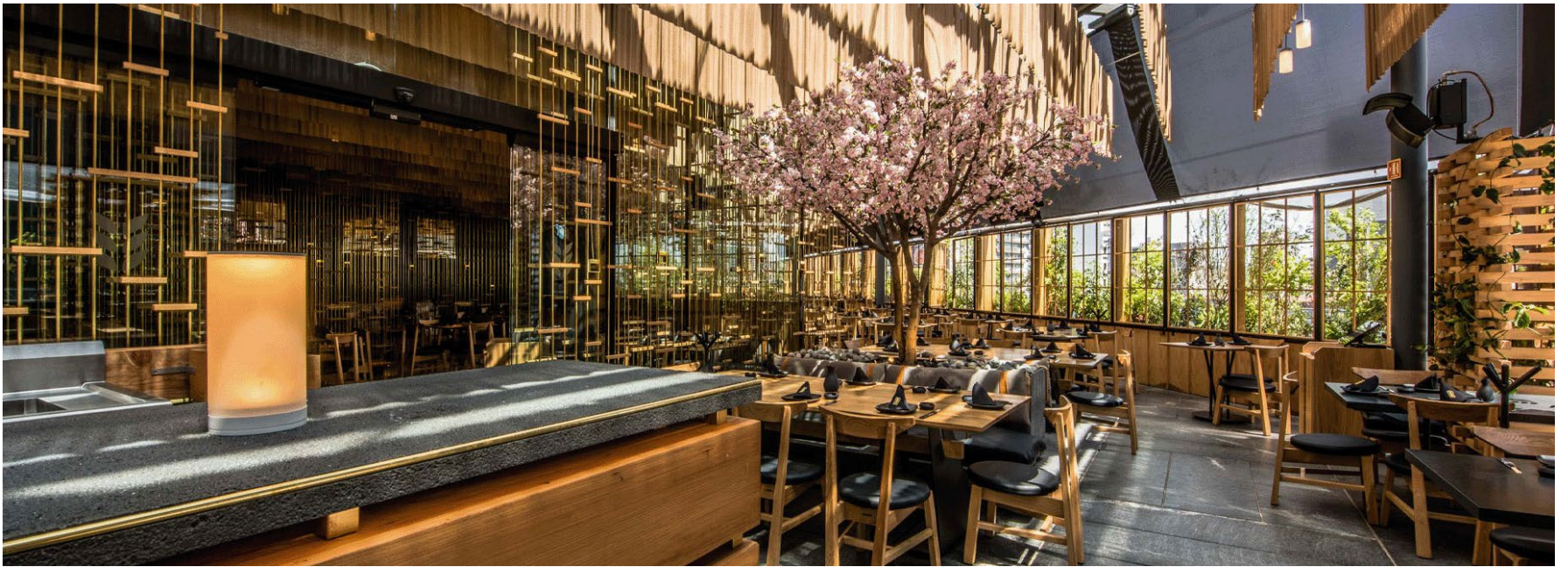
La industria restaurantera es apasionante, pero también

profundamente exigente. Es una industria de ritmo acelerado, de horarios largos, de decisiones constantes. Cada día representa un nuevo desafío: coordinar equipos, resolver problemas en tiempo real y mantener siempre la calidad y la experiencia que ofrecemos a nuestros clientes.

Y en medio de todo eso, ser mujer en esta industria también ha significado abrir camino. Durante muchos años ha sido un sector dominado principalmente por hombres, y en más de una ocasión sentí que tenía que demostrar el doble de mi capacidad y experiencia para que mi voz fuera escuchada o mi liderazgo reconocido.

Con el tiempo entendí algo muy importante: el liderazgo no se impone, se construye todos los días. Se construye con trabajo, con consistencia, con respeto hacia los equipos y con la capacidad de tomar decisiones incluso en los momentos de mayor presión.





También descubrí que el liderazgo femenino aporta algo profundamente valioso. Las mujeres tenemos una enorme capacidad para escuchar, para conectar, para construir equipos donde las personas se sienten parte de algo más grande. Y cuando un equipo se siente valorado, cuidado y motivado, es capaz de lograr cosas extraordinarias.

Una de las mayores satisfacciones de mi carrera ha sido precisamente ver crecer a las personas. Poder formar, capacitar y acompañar a colaboradores que comienzan en una posición y, con el tiempo, se convierten en líderes dentro de la organización. Para mí, esa es una de las verdaderas definiciones del éxito: crear oportunidades para que otros también puedan crecer.

Pero mi historia no se define únicamente por mi carrera profesional. Hay otro rol que ha sido igual de importante en mi vida: mi familia. Soy mamá de siete hijos y abuela de veintidós nietos. Una familia extraordinaria que me ha enseñado, todos los días, el valor del tiempo, la organización, la paciencia y el amor.

Encontrar equilibrio entre la vida profesional y la personal no siempre ha sido sencillo, pero también ha sido parte de mi aprendizaje como mujer y como líder. Porque cuando existe pasión por lo que haces, encuentras la manera de construir ese balance sin pretextos.

Hoy, después de más de dos décadas en esta industria, sigo sintiendo la misma emoción por aprender, por crecer y por enfrentar nuevos retos.

Y si algo tengo claro es que todavía hay mucho camino por abrir para las mujeres en todos los sectores.

Por eso creo profundamente en el poder de nuestro liderazgo. Un liderazgo que no busca competir, sino construir. Que no busca imponerse, sino inspirar. Que no busca hacerlo sola, sino abrir espacio para que muchas más mujeres puedan avanzar.

Si algo me ha enseñado este camino es que cada reto nos fortalece, cada obstáculo nos prepara y cada paso que damos abre camino para quienes vienen detrás.

Y ese, para mí, es uno de los mayores propósitos del liderazgo: no sólo llegar, sino ayudar a que muchas más también puedan hacerlo.



EL MUNDIAL 2026:

¿Y SI MÉXICO TAMBIÉN SE VUELVE UN REFERENTE DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE?



Por Erica Valencia, Directora General de Ectagono, Ectarea y México por el Clima

El Mundial de 2026 traerá a México millones de visitantes, atención global y una oportunidad única de mostrar quiénes somos como país. Pero más allá de los estadios, los partidos y las celebraciones, hay una pregunta mucho más interesante que deberíamos hacernos desde ahora: ¿qué historia queremos que el mundo recuerde cuando piense en México?

Porque los grandes eventos internacionales no solo se miden por su organización o por la emoción del deporte. También se recuerdan por la identidad que un país decide proyectar.

Y en México, una de nuestras expresiones más poderosas es la gastronomía.

Nuestros restaurantes son mucho más que lugares para comer. Son espacios donde convergen territorio, cultura, creatividad y comunidad. Cada plato cuenta una historia: de dónde viene el alimento, quién lo produce, qué paisaje lo hizo posible.

En la Ciudad de México esa historia comienza, muchas veces, fuera de la ciudad misma.

Pocas personas saben que **casi el 60% del territorio de la Ciudad de México es suelo de conservación**: bosques, zonas agrícolas, humedales y ecosistemas que sostienen la biodiversidad, capturan carbono y permiten la recarga de los acuíferos que abastecen de agua a la metrópoli. En ese mismo territorio sobreviven sistemas agrícolas milenarios como las chinampas, que siguen produciendo alimentos frescos para la ciudad.

Sin embargo, ese territorio enfrenta presiones constantes: expansión urbana, abandono del campo y una desconexión creciente entre quienes habitamos la ciudad y los territorios que sostienen nuestra alimentación.

Aquí es donde la gastronomía puede jugar un papel mucho más relevante del que normalmente imaginamos.

Los restaurantes pueden convertirse en un puente entre la ciudad y su territorio vivo. Apostar por ingredientes de temporada, fortalecer cadenas de proveeduría locales, reducir desperdicios y reconocer el valor de los productores no es solo una decisión culinaria: es también una decisión cultural, ambiental y económica.



Pero también es una oportunidad narrativa.

Los chefs y las cocinas tienen la capacidad de **dar visibilidad a las historias del territorio**: contar de dónde vienen los ingredientes, quién los cultiva, qué ecosistemas los sostienen. Integrar en la experiencia gastronómica a toda la cadena –productores, agricultores, pescadores, comunidades y saberes tradicionales– no solo enriquece el plato, también fortalece la conexión entre quienes comen y el territorio que lo hace posible.

Cuando la gastronomía se conecta con el paisaje y con quienes lo cuidan, también abre la puerta a nuevas experiencias de ecoturismo, cultura y aprendizaje. Imaginemos visitantes que no solo llegan al país por el fútbol, sino también para descubrir rutas gastronómicas vinculadas con paisajes agrícolas, ecosistemas restaurados y comunidades que preservan saberes culinarios.

Experiencias donde la comida se convierte en una puerta de entrada para entender la relación profunda entre naturaleza, cultura y ciudad.

Rumbo al Mundial, México tiene una oportunidad extraordinaria para demostrar que la hospitalidad del futuro no solo se mide por la calidad del servicio, sino por la conciencia detrás de lo que servimos.

Si lo hacemos bien, quienes visiten nuestro país no solo recordarán los partidos.

También recordarán una gastronomía que honra su tierra, reconoce a quienes la cultivan y celebra la biodiversidad que la hace posible.

Y esa podría ser una de las historias más poderosas que México tenga para contarle al mundo.



Impulsando
el SABOR



EXPERTOS
FOOD SERVICE



@HerdezFS



@HerdezFoodServiceOficial



@HerdezFoodService



Herdez Food Service



Herdez Food Service



BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO



¿QUIÉN SOSTIENE REALMENTE TU COPA?

EL IMPULSO FEMENINO QUE ESTÁ POTENCIALIZANDO NUESTRA INDUSTRIA

Por Joanna Vallejo, Sommelier a la Carta



Estimados lectores y amigos de siempre:

Tras 17 años compartiendo reflexiones en Comensales la revista oficial de la Asociación Mexicana de Restaurantes, mi pluma hoy no solo les escribe con la familiaridad de quien conoce sus cavas, mesas e inmensa trayectoria, sino con la autoridad de quien ha visto evolucionar nuestra industria desde adentro. Hoy el tono cambia, porque lo que estamos por comenzar no es solo una sección más; es el proyecto femenino más relevante de la industria vinícola en México.

Me llena de orgullo presentarles formalmente a **Mujeres in Taninos (MIT)**. Contra todo pronóstico, este 2026 cumplimos cinco años como una asociación consolidada por tres mujeres que decidimos unir fuerzas para cubrir, de manera

complementaria y quirúrgica, toda la cadena de valor del vino.

Hablo de **Agostina Astegiano**, enóloga argentina y referente indiscutible de consultoría en el Bajío, donde ha liderado decenas de proyectos de producción. Hablo de **Bibiana Parra**, cuya maestría comercial forjada en las grandes ligas como Monte Xanic, y consolidada hoy en su propia distribuidora boutique la ha convertido en la proveedora clave de los mejores restaurantes del país, como el icónico Zibu. Y, finalmente, hablo de una servidora, **Joanna Vallejo**, sommelier apasionada por la creación de marca y la consultoría estratégica, donde mi único propósito es que el vino sea siempre una elección consciente, responsable y, sobre todo, rentable.

Lo que inició en 2020 como un grupo de apoyo para compartir secretos

de industria y transparencia salarial, hoy es una estructura legal con más de **130 miembros activos** desde Yucatán hasta Chihuahua. Operamos a través de Vicepresidencias Estatales que garantizan que nuestros ideales de profesionalización permeen en cada rincón del país y den efectividad a nuestros proyectos.

¿Por qué esta alianza y por qué ahora? Porque pertenecer a MIT se ha convertido en un estandarte de estrategia para nosotras. Aquí convergen las enólogas que producen, las comerciales que venden con lealtad, las sommeliers que recomiendan con conocimiento, pero también chefs, periodistas, expertas en enoturismo y abogadas especializadas en aduanas. Todo ese intelecto colectivo ahora estará a su disposición a través de esta sección.

"Mujeres del Vino by AMR & MIT" nace para poner rostro y voz a los conocimientos más frescos del sector. En cada edición, encontrarán una perspectiva nueva y especializada de una de nuestras integrantes, diseñada específicamente para ustedes: nuestros aliados ancestrales en la hospitalidad.

Prepárense para encontrar talento disruptivo, innovación operativa, historias de éxito y, sobre todo, muchas copas para brindar.

Su siempre aliada, inspirada y sedienta de conocimiento,
Sommelier a la Carta Joanna Vallejo

COMENZAMOS... [@mujeresintaninos](#) [@sommelieralacarta](#)

CUIDAR AL EQUIPO

ES TAMBIÉN UNA DECISIÓN DE NEGOCIO



Por Rosamaría Vélez,
Coordinadora Nacional de Seguros y
Financiamiento de Riesgos, PNUD México

En el corazón de cada restaurante hay mujeres. Están en la oficina, en la cocina, en la barra, en la caja. Sostienen, junto con el equipo, el trabajo del establecimiento, y, sin embargo, son también quienes con mayor frecuencia carecen de algo esencial: protección cuando algo sale mal.

Vale la pena hacerse una pregunta incómoda: ¿cuántas de las personas que trabajan en tu restaurante, y en especial las mujeres, tienen acceso a un seguro de salud, de accidentes o de vida? Algunas estadísticas señalan que, en México, la rotación en el sector supera el 100% anual, y los datos del IMSS muestran que la mayoría del personal operativo no llega a los dos meses en un mismo empleo. Las causas son múltiples, pero una de las menos exploradas es que cuando el trabajo no ofrece protección, no ofrece arraigo.

Ofrecer un seguro no es solo un gesto de cuidado, sino también una decisión de negocio inteligente. La evidencia lo respalda. En pilotos de seguros inclusivos con mujeres trabajadoras se ha comprobado que el acceso a cobertura de salud reduce el ausentismo, fortalece el vínculo con el empleador y genera lealtad difícil de comprar con cualquier otro beneficio. Una trabajadora que sabe que si se enferma no perderá todo lo que tiene, es una trabajadora que quiere quedarse. Lo mismo aplica para todo el equipo: cuando el personal siente que el restaurante les respalda, el compromiso cambia.



Los seguros colectivos para personal de restaurantes son más asequibles de lo que muchos/as dueños/as y gerentes imaginan. A través de esquemas grupales, es posible acceder a coberturas de gastos médicos menores, accidentes, vida e incluso asistencias del hogar, por primas que pueden rondar entre 60 y 150 pesos mensuales por persona. Algunos productos permiten incluso que la trabajadora extienda la cobertura a su familia. Para las mujeres, que en México siguen siendo las principales cuidadoras del hogar, eso no es un extra: es lo que convierte un seguro en una red de seguridad real.

Con el Mundial 2026 en puerta y la presión que eso representa para contratar, capacitar y retener talento a marchas forzadas, el sector restaurantero tiene una oportunidad de diferenciarse. No solo como empleador que paga a tiempo, sino como empleador que protege, que cuida.

Hay un primer paso concreto: preguntarles a ellas. Sentarse con las mujeres del equipo y preguntar qué riesgos les quitan el sueño, qué las haría sentirse más seguras, qué cobertura cambiaría algo en su vida. Ese ejercicio, además de orientar la elección del producto más adecuado, ya es en sí mismo un acto de reconocimiento.

De ahí, con esa información en mano, buscar con una aseguradora la solución que mejor se ajuste a las necesidades reales. Para quienes quieran ir más allá, iniciativas como el Insurance and Risk Finance Facility (IRFF) del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) trabajan precisamente ese puente: conectar al sector asegurador con quienes más necesitan protección, para que los productos que lleguen a las personas sean productos que realmente funcionen para ellas.



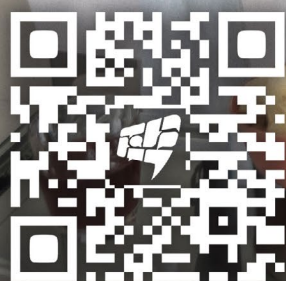
Ese es el tipo de liderazgo que vale la pena celebrar y construir. Porque cuidar al equipo no es un extra, es lo que distingue a quienes dirigen un negocio de quienes dirigen una comunidad.

¿Sabes cuántas empresas hay detrás de este momento?

LAS EMPRESAS GENERAN 8 DE CADA 10 EMPLEOS

Tiendas departamentales:
+ 2,900 Empresas
+ 238,000 Empleos

Botanas:
+ 74,000 Empresas
+ 168,000 Empleos



¡Escanéame!

Censo Económico 2024, INEGI

Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación



BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO





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

PROGRAMA SEMESTRAL DE CAPACITACIÓN 2026

PRÓXIMO CURSO

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

