



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



DICARES
Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

BOLETÍN QUINCENAL



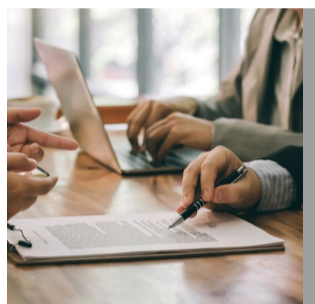
ABRIL 10, 2026

PRÓXIMOS CURSOS

DIRECTORIO
Proveedores
AMR 2025-2026

INSUMOS Y SERVICIOS
ESPECIALIZADOS
PARA LA INDUSTRIA
RESTAURANTERA

CONSULTA AQUÍ



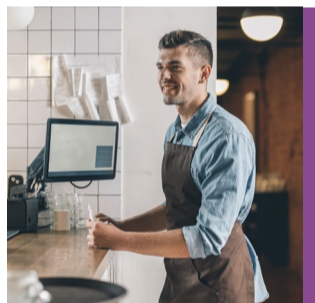
JURÍDICO

Ajustes a los contratos individuales de trabajo, reglamento interior de trabajo y contratos colectivos



INDUSTRIA

Distintivo T:
Profesionalización en Cultura del Tequila



TENDENCIAS

IA en restaurantes:
¿y eso cómo se come?



RESTAURANTES

Xilote: tradición oaxaqueña entre humo, sabor y arquitectura



VINO

Botas de campo y aretes de perlas



INDUSTRIA

Los recuerdos se construyen y alimentan en la mesa

TODO ES CUESTIÓN DEL MOMENTO

Quando tu desayuno está lejos de ser común.

Conozca nuestras máquinas de café →

Franke A600



FRANKE

www.amr.org.mx

BOLETÍN QUINCENAL

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



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



AJUSTES A LOS CONTRATOS INDIVIDUALES DE TRABAJO, REGLAMENTO INTERIOR DE TRABAJO Y CONTRATOS COLECTIVOS

Por Lic. Fernando Trejo, Jurídico AMR



Derivado de la aprobación de la Jornada Laboral de 40 horas semanales, cuya aplicación será gradual a partir de 2027, se hace imprescindible para los patrones, realizar las siguientes acciones:

- Modificar los Contratos Individuales de Trabajo de todos y cada uno de los trabajadores que les prestan servicios, ajustándolos a las condiciones fijadas en la Reforma.
- Ajustar los Reglamentos Interiores de Trabajo de igual forma conforme a las especificaciones de la Reforma Laboral, respecto a horarios diarios de labores, días de descanso y demás condiciones.
- Ajustar los Contratos Colectivos de Trabajo en su capítulo de Jornada Laboral, para adecuarlos a lo establecido en la Reforma.

Las actualizaciones y ajustes a los Contratos Individuales de Trabajo y Reglamento Interior de Trabajo son el medio para prevenir riesgos y, que exista mayor certeza jurídica sobre las condiciones en la prestación de los servicios contratados.

El primer ajuste en la Jornada Laboral ocurrirá a partir del 1 de enero de 2027 para todas las empresas, reduciéndose la Jornada Laboral a 46 horas semanales. 1 de enero de 2028 a 44 horas semanales, 1 de enero de 2029 a 42 horas semanales y 1 de enero de 2030 a 40 horas semanales.

Es importante que las empresas inicien la revisión de toda la documentación laboral de sus trabajadores, para que la actualicen y ajusten a las condiciones establecidas en la Reforma que entrará en vigor a partir del 1 de enero de 2027, específicamente en la duración de la jornada laboral a 46 horas

semanales, lo que repercutirá en los horarios diarios de trabajo, mismos que será necesario ajustar para que no rebasen la duración máxima legal autorizada.

Es necesario que los ajustes a los Contratos Individuales de Trabajo, Reglamento Interior de Trabajo y Contrato Colectivo en su caso, se realicen considerando las jornadas que anualmente se irán modificando hasta llegar en el año 2030 a 40 horas semanales, y de esa forma evitar que cada año se tengan que ajustar los Contratos Individuales de Trabajo y demás documentos referidos.

Está pendiente la modificación a algunos artículos de la Ley Federal del Trabajo, para ajustarlos a lo establecido en la Reforma Laboral, cuyo plazo de 90 días para ello, se encuentra transcurriendo.

DISTINTIVO T

PROFESIONALIZACIÓN EN CULTURA DEL TEQUILA

Alianza AMR y Consejo Regulador del Tequila

“Hoy más que nunca, profesionalizar el servicio no es opcional, es lo que define a los grandes restaurantes”.

La Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR), en colaboración con el Consejo Regulador del Tequila (CRT), lanza una convocatoria dirigida a sus afiliados para integrarse al programa de **certificación Distintivo T**, una iniciativa que fortalece la calidad, autenticidad y profesionalización del servicio en torno al tequila.

El **Distintivo T** es una certificación oficial otorgada por el CRT que garantiza estándares de servicio, conocimiento y cumplimiento normativo en establecimientos de alimentos y bebidas. Enfocados al buen manejo y conocimiento del tequila.

OBJETIVOS DE LA INICIATIVA

- Elevar el nivel de profesionalización del servicio en restaurantes afiliados AMR.
- Fortalecer la cultura del tequila como bebida nacional.
- Generar diferenciadores competitivos para los establecimientos.
- Impulsar la confianza del consumidor a través de estándares certificados.
- Posicionar a la AMR como promotora de excelencia en hospitalidad.

PROPUESTA DE VALOR PARA RESTAURANTES

- Certificar a su equipo en cultura, servicio y normatividad del tequila.
- Garantizar un servicio profesional y confiable al consumidor.
- Diferenciarse en el mercado con un sello reconocido a nivel nacional.
- Fortalecer su oferta de bebidas y experiencia gastronómica.
- Acceder a un programa de certificación sin costo.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

Duración total: 12 horas de capacitación
Formato: 3 sesiones de 4 horas cada una
Contenido: Introducción, Historia, Agave, Proceso de elaboración, Cata
Evaluación: examen final (mínimo aprobatorio 80%)

CALENDARIO Y MODALIDAD

Turno matutino: 8:00 AM – 12:00 PM
Turno vespertino: 3:00 PM – 7:00 PM
Fechas propuestas: 20, 21 y 22 de abril / 18, 19 y 20 de mayo
Lugar: Superior de Gastronomía (Av. Sonora 189, Hipódromo Condesa, CDMX)

PROCESO DE CERTIFICACIÓN

- Registro del restaurante interesado.
- Envío de solicitud a Noemí Alarcón.
- Cumplir con el 75% del personal de servicio capacitado.
- Evaluación y validación de requisitos.
- Emisión del Distintivo T.

REQUISITOS GENERALES

- Control y trazabilidad del tequila.
- Compra a proveedores formales.
- Correcto almacenamiento.
- Exhibición adecuada por categorías.
- Inclusión de coctelería con tequila en menú.
- Capacitación del personal.
- Cumplimiento normativo en servicio.

CERTIFICACIÓN Distintivo T

Profesionalización en Cultura del Tequila



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



ALIANZA AMR · CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA

La AMR invita a todos sus afiliados a formar parte de esta iniciativa que busca elevar los estándares de la industria y fortalecer el posicionamiento de México como referente gastronómico. CUPO LIMITADO POR GRUPO.

CONTACTO Y REGISTRO

Noemi Alarcón

☎ +52 56 1523 4777

☎ 55 5250 1146

✉ nalarcon@amr.org.mx



**DALE JUEGO A TU NEGOCIO,
ASEGURA EL MARCADOR CON**



IMPULSO MIFEL

**EL CRÉDITO QUE PAGAS
CON TUS VENTAS**

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

IA EN RESTAURANTES:

¿Y ESO CÓMO SE COME?



La intersección entre inteligencia artificial (IA) y el sector restaurantero en México juega un papel central en la transformación productiva del país. En el marco del “Plan México”, una apuesta ambiciosa del gobierno por la innovación y el fortalecimiento de sectores estratégicos, la industria restaurantera representa un espacio con gran potencial para la adopción tecnológica, dada su relevancia económica, su extensa presencia a lo largo del territorio nacional y su rol como generador de empleo. En este contexto, la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) puede asumir una función articuladora clave, facilitando la adopción y difusión de soluciones tecnológicas, promoviendo estándares y acercando capacidades a pequeños y medianos establecimientos.

Por Cristina Martínez Pinto, Fundadora y CEO, PIT Policy Lab

Desde una perspectiva de operaciones, las oportunidades de la IA en el sector pueden agruparse en cuatro grandes áreas:

1. Automatización de inventarios y abastecimiento, mediante sistemas predictivos que optimizan compras, reducen mermas y estabilizan costos.
2. Optimización de procesos operativos, incluyendo cocina, logística y mantenimiento, con

sistemas inteligentes que mejoran la eficiencia y reducen errores.

3. Análisis avanzado de datos para la toma de decisiones, integrando múltiples fuentes de información para optimizar precios, menús y estrategias comerciales.
4. Atención y experiencia del cliente, a través de herramientas de personalización, automatización de pedidos y mejora en la interacción digital.



Apartir de estas áreas, la experiencia internacional ofrece referentes interesantes sobre el potencial transformador de la IA en la industria.

En el ámbito de inventarios y abastecimiento, diversas cadenas globales han incorporado modelos de *forecasting* que integran variables como clima, comportamiento histórico y eventos locales para anticipar la demanda. Esto permite

ajustar automáticamente los pedidos a proveedores, reduciendo desperdicio alimentario y mejorando márgenes. Este tipo de soluciones resulta especialmente pertinente para México, donde la volatilidad de precios en insumos alimentarios impacta directamente la rentabilidad de los negocios.

En cuanto a la optimización de procesos, McDonald's ha

avanzado en la implementación de restaurantes inteligentes que utilizan IA y análisis en tiempo real para mejorar la precisión de pedidos, reducir tiempos de servicio y anticipar fallas en equipos a través de mantenimiento predictivo. Este tipo de innovación no solo incrementa la eficiencia operativa, sino que también estandariza la calidad del servicio en grandes volúmenes.

Respecto al análisis de datos, empresas como Starbucks han desarrollado ecosistemas avanzados de inteligencia de cliente que permiten personalizar ofertas, optimizar ubicaciones y diseñar estrategias de precios dinámicos. La integración de datos provenientes de aplicaciones móviles, programas de lealtad y puntos de venta permite una comprensión granular del comportamiento del consumidor, aumentando el ticket promedio y la recurrencia.

Finalmente, en atención al cliente, la adopción de

chatbots, asistentes virtuales y sistemas de recomendación está redefiniendo la experiencia de servicio. Domino's, por ejemplo, ha integrado pedidos automatizados, seguimiento en tiempo real y pruebas con tecnologías autónomas para entrega, logrando mejoras sustantivas en eficiencia y satisfacción del cliente. Asimismo, casos más experimentales como restaurantes en Europa que incorporan robots con visión artificial muestran el potencial de automatizar tareas repetitivas sin eliminar el componente humano.

Para México, la clave no radica en replicar estos modelos de forma literal, sino en adaptarlos a la estructura del sector, caracterizada por una alta presencia de pequeñas y medianas empresas. Aquí, el rol de la AMR es crítico para promover alianzas con el ecosistema tecnológico, democratizar el acceso a soluciones digitales innovadoras, acompañar pruebas piloto con capacidad de escalar y generar esquemas de capacitación.

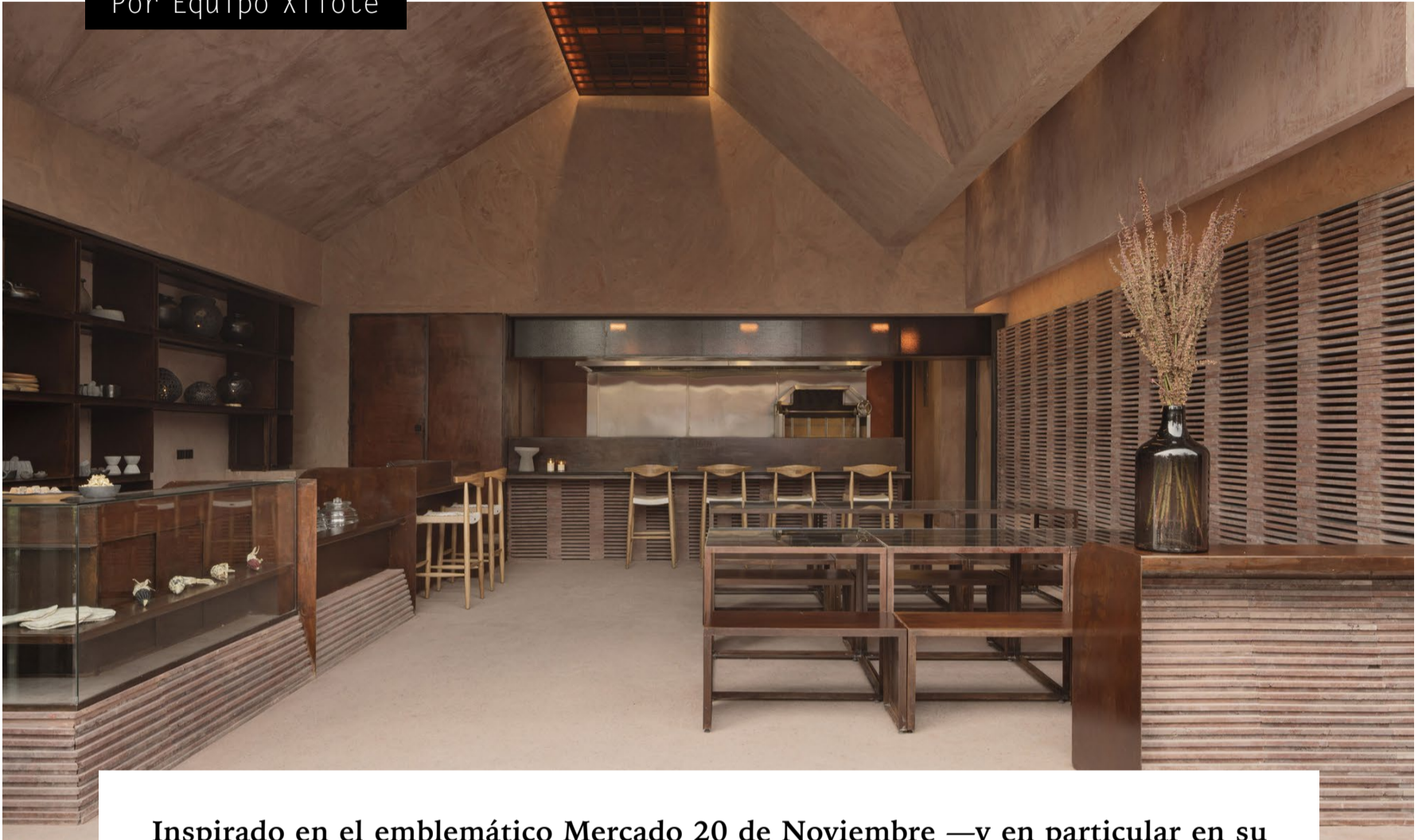


La IA ofrece una oportunidad para fortalecer la competitividad del sector restaurantero mexicano, alineando su aprovechamiento con las prioridades de modernización productiva del país. Más que sustituir la esencia de la hospitalidad mexicana, la IA puede potenciarla: liberando tiempo operativo, como herramienta para la toma de decisiones y elevando la calidad de la experiencia del cliente en un entorno cada vez más digital y ágil.

XILOTE:

TRADICIÓN OAXAQUEÑA ENTRE HUMO,
SABOR Y ARQUITECTURA

Por Equipo Xilote



Inspirado en el emblemático Mercado 20 de Noviembre —y en particular en su icónico “Pasillo de Humo”—, el diseño de Xilote fusiona la autenticidad culinaria con una arquitectura contemporánea profundamente conectada con su entorno urbano. Más que un simple restaurante, este proyecto es una experiencia sensorial que entrelaza sabores, aromas y texturas con una narrativa cultural viva.



Xilote, que en náhuatl significa “el pelo del elote” o “elote tierno”, nace con la misión de celebrar la riqueza de la cocina oaxaqueña en un espacio donde la tradición y la modernidad dialogan sin fronteras.

El diseño arquitectónico del espacio retoma elementos característicos del mercado. Los techos remiten a las ventilaciones del Pasillo de Humo, mientras que una paleta de cálidos tonos terrosos monocromáticos envuelve el lugar, generando una atmósfera íntima y acogedora.



La experiencia gastronómica gira en torno a mesas comunales de gran formato y bancos de acero, evocando la convivencia espontánea de los mercados tradicionales, donde compartir mesa con desconocidos forma parte del ritual.

En Xilote somos un colectivo de cocineros oaxaqueños que venimos a hacer lo que mejor sabemos: cocina mexicana con alma, con historia y mucho sabor. Cocinamos con ingredientes frescos, con recetas que han viajado con nosotros toda la vida, con la intención de que te sientas en casa. Cada bocado es un apapacho al corazón.



Lago Filt 7 Local D2-03, Col. Granada, CDMX · @xilote.cdmx



NUEVA
Modelo0%

100% SABOR MODELO
0% ALCOHOL



18 0.4% ALC.VOL ALIMENTATE SANAMENTE

BOTAS DE CAMPO Y ARETES DE PERLAS

Por Valentina Garza Gálvez y Fuentes

Durante mucho tiempo creí que debía elegir entre dos versiones de mí misma: la que recorre viñedos con las botas llenas de tierra y la que ocupa un lugar protagónico en mesas impecablemente vestidas, comadreando con la crême de la crême. Hoy entiendo que esa dicotomía nunca fue real. El vino —como quienes lo habitamos— no admite simplificaciones. Un día puedes estar bañada en lías, intentando afinar la indocilidad de un espumoso malcriado (*pun intended*), y al día siguiente, orquestando experiencias donde la luz, la destreza del servicio, la cristalería y el *storytelling* componen una coreografía precisa, un ballet que merece ovaciones de la Wiener Staatsoper.



En esa dualidad, recientemente acepté, hay una coherencia que, curiosamente, sigue siendo escasa en la enogastronomía en México. Seguimos recurriendo a tradiciones prestadas para validarnos. Cartas que repiten fórmulas ajenas, restaurantes que adoptan símbolos que no les pertenecen, vinos que se autodenominan bajo categorías que no les corresponden. Nos urge convicción, valentía, filosofía e identidad. Es ahí donde los proyectos se fracturan. Somos tanto, que nos cuesta definir quiénes somos. Pretendemos encapsular toda esa complejidad en etiquetas pulcras, sobrias, en blanco y negro... como si la elegancia fuera sinónimo de silencio y discreción.

Pero México no es monocromático. Es rosa mexicano, morado jacaranda, rojo achiote, azul maya, amarillo Izamal. Esa es la riqueza que debemos intentar transmitir en una copa de vino. Por eso, la intención de este texto es animarte a conocer los proyectos que promueves. A caminar los viñedos con otra intención además de tomarte la *selfie* en vendimia. A dialogar con el viticultor, con el enólogo, con el pequeño productor. A veces, los vinos más valiosos no hacen tanto ruido. No llegan a concursos, no montan espectáculos ni baten récords de visitas. Hablan en voz baja... y dicen mucho más.

Proyectos como Tierra de Peña, liderado por Luis Aburto, que han decidido no distraerse: interpretar su terruño con precisión, honestidad y sostenibilidad, mientras dan visibilidad real – no discursiva– a las mujeres que forman parte de su historia. En lo personal, los proyectos que más me han marcado tienen algo en común: confianza y libertad creativa. Espacios donde nunca tuve que elegir entre mis botas de campo o mis aretes de perlas. Gracias a Luis Peciña, de Ardoa, por empujar la excelencia del vino

mexicano desde donde realmente empieza: el origen. A Ana Segovia, de Insight, por tu mirada enfocada exclusivamente en la excelencia. A Chava Ruiz de la Cava de Chava, por abrir con diálogo y confianza. Ellos entendieron que la auténtica cultura del vino tiene matices infinitos. Y, por supuesto, a Mujeres in Taninos, por demostrar –con hechos– que hay mil formas de hacer industria, de construir comunidad y de ocupar espacios.

Al final, no se trata de encajar. Se trata de tener la claridad y resiliencia para hacer lo que ya sabes hacer. Con humildad, sí. Pero también con profesionalismo y convicción. Menos chile, más técnica (no pun intended). Y en una industria que durante demasiado tiempo nos pidió moderación, discreción y silencio elegante, hoy toca hacer otra cosa: descorchar el champagne con el mismo desparpajo con el que le silbas al taxi y te lo ganas. Sin disimular el *plop*, al contrario, que suene como trompetazo de mariachi. Y por lo que más quieran, ofrecerle la carta de vinos a la mujer de la mesa. Para variar la conversación.



LOS RECUERDOS SE CONSTRUYEN Y ALIMENTAN EN LA MESA



Por Sofía Velasco

Las mejores cosas de la vida suceden alrededor de una mesa. Parece una frase cliché, pero es mucho más que esto: es una verdad operativa para quienes construyen experiencias en la industria restaurantera. En un entorno donde el tema son métricas, rotación de mesas, ticket promedio, etc., es importante recordar que la parte crítica del negocio no está únicamente en la cocina ni en el modelo financiero, sino en la memoria emocional que se construye plato a plato.

Hay lugares que, aun cuando ya no existen, siguen ocupando un espacio privilegiado en nuestra historia personal. Restaurantes como Los Guajolotes, donde un guajolote en mole se convertía en ritual familiar, o Winston Churchill, con ese carrito de licores que transformaba cualquier visita en celebración, nos recuerdan que el negocio restaurantero no vende comida: fabrica recuerdos.

Esto debería ser una llamada de atención. Aunque importante, no todo debería centrarse en eficiencia operativa, expansión, mejoras de costo. La verdadera diferenciación está en la capacidad de un restaurante no solo de servir, sino de ser parte de la mesa y la historia de sus comensales.

Pensemos esto: para varios de nosotros, desde que somos niños, muchos de nuestros momentos más significativos –celebraciones, anuncios, despedidas, reconciliaciones– ocurren alrededor de una mesa. Siempre hay platillos favoritos, aromas que detonan recuerdos, espacios que funcionan como escenarios de nuestra historia y que nos invitan a regresar una y otra vez.

Ahí radica el reto: ¿cómo diseñar experiencias que no solo atraigan, sino que permanezcan? En un momento como ahora, en donde la tendencia es abrir restaurantes nuevos cada semana ¿cómo estar vigentes en la mente de los comensales? Aunque no me atrevo a ofrecer una respuesta única, se me ocurre que el componente emocional juega un papel importantísimo: un gran plato puede sorprender en un instante, pero si está ligado a una emoción durará muchos años.

Para los empresarios de esta gran industria, implica replantear prioridades. La carta debe contar una historia coherente. El servicio debe ser humano, no solo eficiente. El espacio debe invitar a quedarse, no solo a consumir. Y, sobre todo, cada interacción debe tener la intención de convertirse en un recuerdo significativo.

Porque al final, cuando un restaurante cierra, lo único que realmente sobrevive no son sus números, sino lo que dejó en quienes nos sentamos en sus mesas, en los platillos que aún recordamos y en las conversaciones y risas que dejamos entre sus paredes.

En un sector donde todo parece cada vez más efímero, construir memoria es el verdadero lujo. Y también, el mejor negocio.



Impulsando el SABOR



EXPERTOS
FOOD SERVICE

[@HerdezFS](#) [@HerdezFoodServiceOficial](#) [@HerdezFoodService](#) [Herdez Food Service](#) [Herdez Food Service](#)



BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO



CAPACITACIÓN

Ingeniería del Menú

ABRIL 28 y 29
martes miércoles

9:00-14:00 HRS.

Dirigido a

Propietarios, gerentes y personal responsable
de evaluar la operación del restaurante

INSTRUCTOR

Fernando del Moral Muriel

Coordinadora:
Martha Infante Bernal

Superior de Gastronomía [Salón La Cava]
Av. Sonora 189, Hipódromo Condesa, CDMX

\$2,000 SOCIOS

\$2,800 NO SOCIOS

TEMARIO

- Definición de la ingeniería del menú.
- Antecedentes.
- Información necesaria.
- Recolección de estadísticas.
- Análisis de la popularidad.
- Identificación del margen de utilidad.
- Definición de precios.
- Diseño del menú.



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

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

Instagram Facebook X LinkedIn @AMRrest

¿Sabes cuántas empresas hay detrás de este histórico momento?

**LAS EMPRESAS GENERAN
8 DE CADA 10 EMPLEOS**

Canales de TV:

+ 170 Empresas

+ 22,000 Empleos



Restaurantes:

+ 620,000 Empresas

+ 2,275,000 Empleos



¡Escanéame!

Censo Económico 2024, INEGI

Voz de las Empresas



Consejo de la Comunicación



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

