



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



DICARES
Directores de Calidad de Restaurantes, A.C.

BOLETÍN

QUINCENAL



Julio 31, 2026

DIRECTORIO
Proveedores
AMR 2025-2026

INSUMOS Y SERVICIOS
ESPECIALIZADOS
PARA LA INDUSTRIA
RESTAURANTERA

CONSULTA AQUÍ



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



JURÍDICO

Jornada Laboral de 40 Horas:
Es Momento de Preparar la
Transición.



TENDENCIAS

Temporada de Chiles en Nogada:
el sabor de una tradición que une
historia y gastronomía.



GASTRONOMÍA

Frutas y verduras de calidad
que marcan la diferencia en la
experiencia gastronómica.



SOCIOS

Brunno: la cocina italiana que
encontró un hogar al sur de la Ciudad
de México
El Remolkito: la historia del sueño que
se convirtió en un referente de la
gastronomía urbana.



INDUSTRIA

Cuando el trafico también
vacía los restaurantes.



INDUSTRIA

El bienestar del personal: la
importancia de cuidar a
quienes hacen posible la
experiencia gastronómica.



ALIADOS ESTRATÉGICOS

Control y Ahorro de Gas LP en
Restaurantes .



VINOS

MAXIA: Vinos con energía desde la
tierra, creados por mujeres para
transformar la experiencia en tu
mesa, pero también en tu vida.



ABASTUR
by Informa

SAVE THE DATE

La Puerta a la Hospitalidad

26 al 28 de Agosto | 2026 | Centro Banamex | CDMX

De 10 am - 7 pm

Patrocinador Oficial
Getnet

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 **Alejandra Vázquez Aragón**



Jose Cuervo

Mifel

Coca-Cola

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



Jose Cuervo

Mifel

Coca-Cola

JORNADA LABORAL DE 40 HORAS: ES MOMENTO DE PREPARAR LA TRANSICIÓN

POR LIC. FERNANDO TREJO, JURÍDICO AMR

Es importante que, en estos últimos cinco meses del año 2026 las empresas inicien la implementación de la Jornada Laboral de 40 horas, ajustando los turnos de trabajo, los Contratos Individuales y los procesos correspondientes. La transición inicia el 1 de enero de 2027 y concluye en el año 2030, y de esa forma evitar sanciones económicas importantes por parte de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social en caso de una revisión. La duración de la jornada diaria será menor a 8 horas, de tal forma que el ajuste se tendrá que realizar durante 6 días a la semana, pues el séptimo es de descanso, tomando en cuenta que los trabajadores pueden prestar sus servicios seis días a la semana por uno de descanso, siempre y cuando la jornada semanal no rebase 46 horas en el año 2027, 44 en el año 2028, 42 en el año 2029 y 40 en el año 2030. La prestación de horas extras deberá ser voluntaria y no rebasar los máximos establecidos que se topan a un máximo de 12 horas semanales, que podrán distribuirse hasta en cuatro horas diarias, en un máximo de cuatro días en una semana.



La Secretaría del Trabajo y Previsión Social está preparando las reglas del registro electrónico del tiempo de trabajo y su observación gradual, cuya obligación entrará en vigor el 1 de enero de 2027. Se sugiere que en los meses de agosto a diciembre de 2026 las empresas inicien la revisión de sus turnos, los ajustes necesarios para que funcionen adecuadamente, y evaluar la implementación de un registro electrónico para las jornadas laborales, que es una nueva obligación incorporada por la Reforma a la Ley Federal del Trabajo. Será requisito indispensable para que el registro electrónico tenga validez jurídica en cualquier procedimiento laboral, que esté plasmado en los Contratos Individuales de Trabajo, de tal forma que los trabajadores tengan conocimiento de ello. La reducción de la jornada laboral tiene implicaciones importantes para las empresas, pues representa la revisión integral del tiempo de trabajo para establecer los turnos de trabajo bajo los cuales prestarán sus servicios los trabajadores a partir del año 2027 y hasta el año 2030 en que concluye el proceso de ajustes y disminución de la jornada laboral, para llegar a 40 horas semanales.

La Reforma no establece que la jornada laboral sea de 5 días de trabajo por dos de descanso, por tanto, las empresas pueden implementar turnos diarios durante 6 días a la semana por uno de descanso, pero desde luego reduciendo los horarios de trabajo en cada día de prestación de servicios, de tal forma que no se rebase el máximo establecido por la Reforma en los años 2027, 2028, 2029 y 2030. Iniciar la Implementación a la Reforma desde ahora, representará un riesgo menor cuando haya necesidad de enfrentar procesos legales, permitiendo una base de empleados más comprometida con la empresa. Otro aspecto importante es la actualización del Reglamento Interior de Trabajo, donde podrán establecerse los razonamientos tanto para extender la jornada laboral toda vez que el tiempo extraordinario es voluntario, no obligatorio, así como las demás condiciones de trabajo, Reglamento que debe registrarse ante el Centro Federal de Conciliación y Registro Laboral para que tenga efectos jurídicos en sus disposiciones, recabando la constancia de entrega a cada uno de los trabajadores, pues es requisito necesario. En el Reglamento se contendrán muchos aspectos de la Reforma Laboral en adición a los Contratos Individuales de Trabajo.



TEMPORADA DE CHILES EN NOGADA:

EL SABOR DE UNA TRADICIÓN QUE UNE HISTORIA Y GASTRONOMÍA

POR: ITZEL PANIAGUA



Con la llegada del verano, los mercados comienzan a llenarse de ingredientes que anuncian una de las temporadas gastronómicas más esperadas del año: la de los Chiles en Nogada. Más que un platillo, esta preparación representa una celebración de la identidad mexicana, de los productos de temporada y de una tradición culinaria que, generación tras generación, continúa ocupando un lugar especial en las mesas de todo el país.

Hablar de los Chiles en Nogada también es hablar de historia. La versión más conocida sobre su origen cuenta que, en 1821, las religiosas agustinas del Convento de Santa Mónica, en Puebla, prepararon este platillo para recibir a Agustín de Iturbide tras la firma de los Tratados de Córdoba. De acuerdo con esta tradición, eligieron ingredientes cuyos colores representaban los del naciente Ejército Trigarante: el verde del chile y el perejil, el blanco de la nogada y el rojo de la granada.

Sin embargo, diversos historiadores coinciden en que esta historia forma parte del imaginario popular y que no existe evidencia documental concluyente que confirme este episodio. Lo que sí está ampliamente documentado es que preparaciones similares ya aparecían en recetarios poblanos del siglo XIX y que el platillo fue evolucionando hasta convertirse en uno de los máximos representantes de la cocina mexicana. Más allá del debate histórico, el relato forma parte del patrimonio cultural que ha acompañado al platillo durante más de dos siglos.

Uno de los aspectos que hace únicos a los Chiles en Nogada es el profundo vínculo que mantienen con la temporalidad de sus ingredientes. La receta tradicional aprovecha productos que alcanzan su mejor momento entre julio y septiembre, como el chile poblano, la nuez de Castilla, la granada, el durazno, la manzana panochera, la pera lechera y otros frutos que integran el característico picadillo. Esta estacionalidad convierte cada temporada en un acontecimiento esperado tanto por cocineros como por comensales.

La nogada, preparada con nuez de Castilla fresca, es uno de los elementos más distintivos del platillo. Su elaboración requiere tiempo y cuidado, pues la nuez debe pelarse cuidadosamente para eliminar la piel que podría aportar un sabor amargo. Este proceso, que en muchas familias continúa realizándose de manera artesanal, refleja el valor de las técnicas tradicionales y del trabajo detrás de una receta emblemática.

Como ocurre con muchas preparaciones de la cocina mexicana, existen distintas interpretaciones sobre la receta. Algunas regiones prefieren servir el chile capeado, mientras que otras optan por presentarlo sin capear para resaltar el sabor del relleno y la nogada. También pueden encontrarse ligeras variaciones en la mezcla de frutas, especias o carnes utilizadas en el picadillo. Estas diferencias no restan autenticidad al platillo; por el contrario, muestran la riqueza gastronómica de México y la manera en que cada familia y cada restaurante han contribuido a mantener viva esta tradición.

La temporada de Chiles en Nogada también representa una importante oportunidad para la industria restaurantera. Cada año, restaurantes de todo el país incorporan este platillo a sus menús, atrayendo tanto a clientes habituales como a turistas nacionales e internacionales interesados en conocer una de las recetas más emblemáticas de la gastronomía mexicana. Para muchos establecimientos, esta temporada se convierte en un momento clave para destacar la cocina tradicional, promover ingredientes de origen nacional y fortalecer el vínculo con productores locales.

Más allá de su relevancia comercial, los Chiles en Nogada simbolizan el encuentro entre historia, agricultura, cocina y cultura. Son un recordatorio de que la gastronomía también preserva tradiciones, transmite conocimientos y fortalece la identidad de las comunidades. Por ello, disfrutar unos Chiles en Nogada es mucho más que degustar un platillo de temporada: es participar en una tradición que continúa escribiendo su historia en cada mesa donde se comparte.





**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.

FRUTAS Y VERDURAS DE CALIDAD

QUE MARCAN LA DIFERENCIA EN LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

POR: ITZEL PANIAGUA

En las últimas semanas, la conversación pública ha puesto nuevamente sobre la mesa la importancia de la inocuidad alimentaria, luego de que autoridades sanitarias recordaran las medidas preventivas para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos que se consumen crudos. Más allá de generar preocupación, este contexto representa una oportunidad para reconocer el papel que desempeñan los restaurantes en la implementación de buenas prácticas que protegen la salud de sus comensales.

En la cocina profesional, cada ingrediente cuenta. Sin importar si se trata de un restaurante de alta cocina, una cafetería de barrio o un concepto casual, la calidad de las frutas y verduras tiene un impacto directo en el sabor, la presentación y la percepción que los comensales tienen de un platillo.

Hoy, los consumidores valoran cada vez más la frescura, el origen de los alimentos y las prácticas responsables detrás de su producción. Esto ha llevado a que frutas y verduras de calidad dejen de ser únicamente un insumo para convertirse en un elemento diferenciador que fortalece la propuesta gastronómica de cualquier establecimiento. Trabajar con productos frescos permite aprovechar mejor sus características naturales: colores más vivos, texturas firmes, aromas intensos y sabores auténticos que elevan la experiencia culinaria. Además, cuando los ingredientes llegan en óptimas condiciones, también se optimizan los procesos en cocina al reducir mermas, facilitar la preparación y mejorar el rendimiento de cada compra.

Otro aspecto relevante es la estacionalidad. Incorporar frutas y verduras de temporada no sólo favorece la frescura de los platillos, sino que también impulsa una oferta gastronómica dinámica, creativa y alineada con la disponibilidad natural de los productos. Esta práctica, además, puede contribuir a fortalecer las cadenas de suministro locales y generar un impacto positivo en las comunidades productoras.



La calidad también representa una oportunidad para comunicar valor. Cada vez más restaurantes destacan en sus menús el origen de sus ingredientes, colaboraciones con productores o el uso de insumos frescos como parte de su identidad de marca. Esta transparencia genera confianza y responde a un consumidor que busca experiencias más conscientes y auténticas.

Al final del día, invertir en consistencia, eficiencia operativa y satisfacción del cliente en un mercado altamente competitivo, son los pequeños detalles los que construyen grandes experiencias, y todo comienza con la selección de los mejores ingredientes.



NUESTRA COMUNIDAD:

BRUNNO: LA COCINA ITALIANA QUE ENCONTRÓ UN HOGAR AL SUR DE LA CIUDAD DE MÉXICO

POR: ITZEL PANIAGUA



En una ciudad donde la oferta gastronómica crece constantemente, existen restaurantes que logran destacar no solo por la calidad de su cocina, sino por la experiencia que construyen alrededor de la mesa. Ese es el caso de Brunno, el concepto que ha consolidado una propuesta de cocina italiana contemporánea caracterizada por el respeto a los ingredientes, la sencillez de las recetas y un ambiente cálido que invita a disfrutar cada visita.

Inspirado en las tradicionales trattorias italianas, Brunno nació con la intención de ofrecer un espacio donde los comensales pudieran sentirse como en casa. De hecho, el propio restaurante describe su concepto como "comer en casa de Brunno": un lugar acogedor, casual y pensado para compartir alrededor de la mesa, privilegiando la calidad del producto sobre la complejidad de las preparaciones. El menú combina pizzas artesanales, pastas frescas, cortes, pescados y una selección de vinos cuidadosamente elegida para acompañar cada platillo. Brunno representa una opción confiable para quienes buscan cocina italiana con ingredientes frescos y preparaciones tradicionales, alejadas de propuestas excesivamente complejas y enfocadas en el sabor.

Ubicado en la zona sur de la Ciudad de México, Brunno se ha convertido en un punto de encuentro para quienes valoran una experiencia gastronómica donde la hospitalidad tiene un papel tan importante como la cocina. Su propuesta demuestra que la tradición italiana continúa encontrando nuevas formas de dialogar con el público mexicano, privilegiando el producto, el servicio y continúa siendo una de las mejores recetas para construir experiencias memorables.

UBICACIÓN: Av. Revolución 1422, Guadalupe Inn, Álvaro Obregón, CDMX.



NUESTRA COMUNIDAD:

EL REMOLKITO: LA HISTORIA DEL SUEÑO QUE SE CONVIRTIÓ EN UN REFERENTE DE LA GASTRONOMÍA URBANA.

Dicen que las grandes ideas pueden surgir en los lugares más inesperados. La de El Remolkito del Sirloin comenzó hace más de dos décadas en el garaje de una casa en Villahermosa, Tabasco, donde Luis Fernando González se propuso crear algo diferente: un trompo elaborado con carne de sirloin. Lo que parecía una idea sencilla se convirtió en años de prueba y error. El propio fundador ha contado que, durante el desarrollo de la receta, llegó a desperdiciar cientos de kilos de carne antes de encontrar el sabor y la técnica que buscaba. La perseverancia rindió frutos y, en 2004, nació el primer trompo de sirloin que daría identidad al proyecto. Años después, Luis Fernando llegó a la Ciudad de México con un remolque y un objetivo muy claro: instalarse cerca del Estadio Azteca para que algún jugador del Club América probara sus tacos. Lo que comenzó como un pequeño negocio móvil pronto empezó a ganar clientes gracias al sabor de su propuesta y al boca a boca.



Con el tiempo, aquel remolque dio paso a una marca reconocida por su propuesta de tacos de sirloin, que hoy cuenta con varias sucursales en la Ciudad de México y ha recibido la visita de deportistas, artistas y miles de aficionados que la han convertido en una parada obligada. Más allá de su crecimiento, la esencia del proyecto sigue siendo la misma: demostrar que la innovación también tiene un lugar dentro de una de las tradiciones gastronómicas más representativas de México. El Remolkito apostó por hacer algo distinto sin perder de vista la calidad, el servicio y la constancia, una combinación que le ha permitido consolidarse como una de las propuestas más reconocidas dentro del universo de los tacos al trompo. Al final, la historia de El Remolkito recuerda que detrás de muchos restaurantes exitosos hay algo más que una buena receta: hay una idea en la que alguien decidió creer, incluso cuando todo comenzó con un simple remolque.

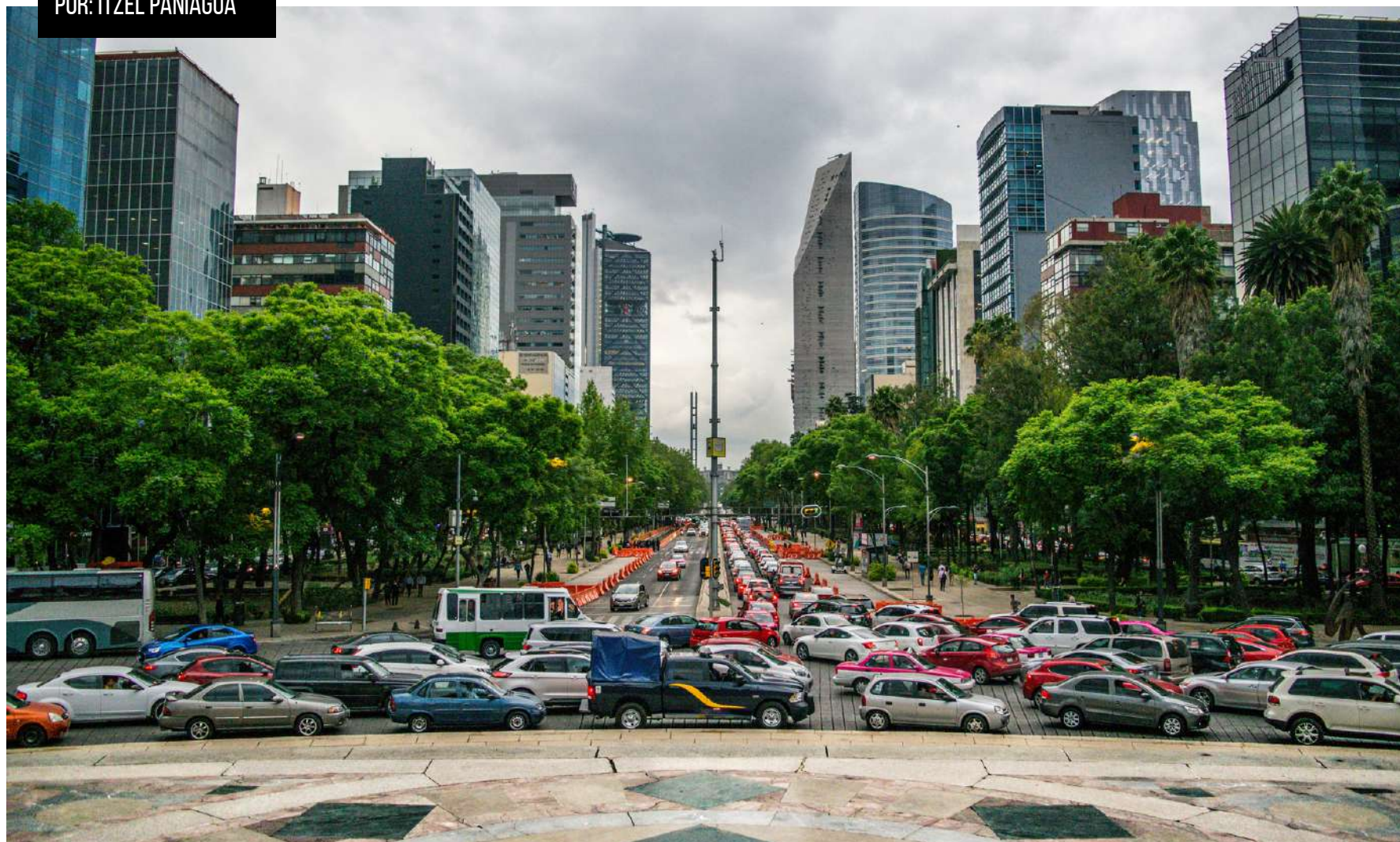


SUCURSALES: POLANCO | ROMA | PERIFÉRICO SUR | DEL VALLE | PEDREGAL | AEROPUERTO | ESTADIO BANORTE | ESTADIO HARP



CUANDO EL TRÁFICO TAMBIÉN VACÍA LOS RESTAURANTES

POR: ITZEL PANIAGUA



La experiencia de visitar un restaurante comienza mucho antes de sentarse a la mesa. Empieza desde el momento en que un comensal decide salir de casa, elegir un destino y emprender el trayecto. Cuando ese recorrido se convierte en una experiencia frustrante por congestionamientos, cruces bloqueados o falta de gestión vial, no solo se afecta la movilidad de la ciudad: también se afecta la actividad económica de cientos de negocios.

En las últimas semanas, diversos restauranteros de la zona de Paseo de la Reforma han manifestado una preocupación que merece atención. Particularmente en el cruce de Río Mississippi con Paseo de la Reforma, a la altura de la Glorieta de la Diana Cazadora, durante las horas de mayor demanda se generan bloqueos constantes debido a que algunos vehículos invaden la intersección, impidiendo el paso sobre Reforma y provocando largas filas de automóviles.

Aunque pueda parecer un problema exclusivamente de tránsito, sus consecuencias llegan directamente a la industria restaurantera.

Cada minuto adicional que un cliente permanece atrapado en el tráfico representa una mayor probabilidad de cancelar una reservación, modificar su destino o simplemente decidir no salir. A ello se suman retrasos en proveedores, mayores tiempos de traslado para colaboradores, dificultades para servicios de entrega y un incremento en los costos operativos derivados de una movilidad ineficiente.

La Ciudad de México ha impulsado diversas acciones para mejorar el ordenamiento del espacio público y la movilidad, reconociendo que estos factores son fundamentales para la actividad económica de corredores tan importantes como Reforma.

Sin embargo, los restauranteros que viven diariamente esta realidad coinciden en que existen soluciones relativamente sencillas que podrían generar un impacto inmediato, como una mayor presencia de elementos de tránsito durante las horas pico para evitar que los vehículos bloqueen los cruces, agilizar la circulación y mantener despejadas las intersecciones.

Para la Asociación Mexicana de Restaurantes, la movilidad urbana no debe entenderse únicamente como un tema de transporte, sino como un componente esencial de la competitividad de nuestra industria. Una ciudad donde es fácil llegar a un restaurante es una ciudad que incentiva el consumo, fortalece el turismo, genera empleos y dinamiza la economía local.

Escuchar la experiencia de quienes operan diariamente estos corredores comerciales permite identificar oportunidades de mejora que benefician tanto a los ciudadanos como a los miles de establecimientos que dependen de una ciudad accesible y funcional.

Desde la AMR reiteramos nuestra disposición para colaborar con las autoridades en la identificación de puntos críticos de movilidad que impactan la actividad restaurantera y construir, de manera conjunta, soluciones que permitan que la experiencia de disfrutar un restaurante comience desde el primer kilómetro del recorrido.



NUEVA Modelo0%

100% SABOR MODELO
0% ALCOHOL



18 0.4% ALC.VOL. ALIMENTATE SANAMENTE

BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO



Jose Cuervo

Mifel

Coca-Cola

EL BIENESTAR DEL PERSONAL:

LA IMPORTANCIA DE CUIDAR A QUIENES HACEN POSIBLE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

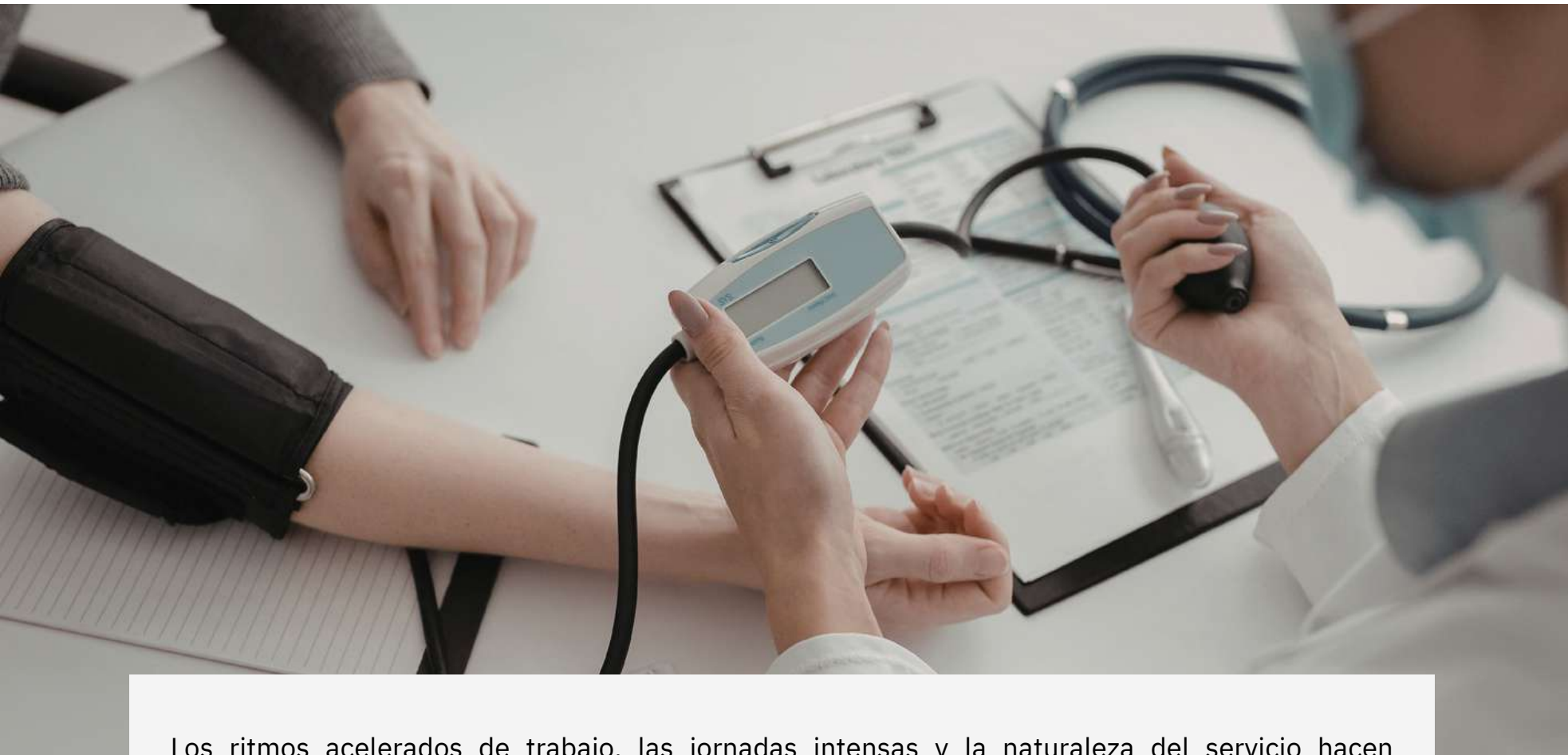
POR: ITZEL PANIAGUA

Crear experiencias memorables a través de los sentidos, detrás de cada platillo, cada servicio y cada visita exitosa existe un factor indispensable: las personas. Cocineros, meseros, anfitriones, personal de barra, limpieza, administración y logística hacen posible que miles de establecimientos operen diariamente y que los clientes disfruten de una experiencia de calidad. En un entorno cada vez más competitivo, el bienestar de los colaboradores ha dejado de ser únicamente una acción de responsabilidad social para convertirse en una estrategia que fortalece a las empresas. Hoy, los restaurantes que invierten en el desarrollo, la salud y la calidad de vida de sus equipos no solo generan un mejor ambiente laboral, sino que también favorecen la permanencia del talento, incrementan el compromiso de los colaboradores y mejoran la atención al cliente.

Diversos estudios han demostrado que los colaboradores que perciben que su empresa se preocupa por su bienestar presentan mayores niveles de satisfacción laboral, menor rotación y un mayor sentido de pertenencia. En una industria donde la capacitación constante y la experiencia del personal son elementos clave para el éxito del negocio, conservar equipos comprometidos representa una ventaja competitiva.

El concepto de bienestar también ha evolucionado. Actualmente ya no se limita al cumplimiento de las obligaciones laborales o a la entrega de prestaciones básicas, sino que incluye aspectos como el acceso a programas preventivos de salud, atención médica, apoyo psicológico, educación financiera, capacitación profesional, desarrollo de habilidades, actividades deportivas y programas orientados al equilibrio entre la vida personal y el trabajo. Para muchas empresas, desarrollar este tipo de iniciativas de manera individual puede representar un reto. Por ello, una práctica que ha cobrado relevancia consiste en establecer alianzas estratégicas con instituciones públicas, organizaciones civiles, universidades, hospitales y empresas especializadas que permitan acercar estos beneficios a los colaboradores. Este tipo de colaboraciones facilita el acceso a servicios que, en muchos casos, tendrían un costo elevado para los trabajadores y, al mismo tiempo, fortalece la cultura organizacional de las empresas.





Los ritmos acelerados de trabajo, las jornadas intensas y la naturaleza del servicio hacen indispensable impulsar acciones que favorezcan la salud y el bienestar de quienes integran los equipos. Generar convenios, acercar programas de prevención, promover la capacitación y crear redes de apoyo representa una inversión en el capital humano que fortalece tanto a las personas como a las empresas.

Cuidar al talento significa reconocer que el éxito de un restaurante no depende únicamente de la calidad de sus ingredientes o de la innovación de su menú, sino también del compromiso, la dedicación y el bienestar de quienes trabajan todos los días para ofrecer experiencias memorables.

En este contexto, las alianzas entre empresas, instituciones y organismos del sector representan una oportunidad para construir una industria restaurantera más fuerte, más competitiva y, sobre todo, más humana. Apostar por el bienestar de las personas es apostar por el futuro de los restaurantes.



CONTROL Y AHORRO DEL GAS LP EN RESTAURANTES

El control de cada suministro de gas en el restaurante es fundamental para optimizar el consumo, mejorar la operación y ahorrar dinero.

POR: DANIEL LOEZA



USO DE LA BITÁCORA DE SUMINISTRO DATOS QUE DEBE CONTENER LA BITÁCORA

Nombre del restaurante.
Nombre del gerente o encargado.
Capacidad del tanque.

- 1. Fecha del suministro.
- 2. % inicial del medidor del tanque.
- 3. % final del medidor del tanque.
- 4. Totalizador inicial del medidor de la pipa.
- 5. Totalizador final del medidor de la pipa.

- 6. Número de la nota de remisión.
- 7. Cantidad de litros suministrados.
- 8. Precio por litro.
- 9. Total
- 10. Forma de pago: inmediato o a crédito.
- 11. Firma de conformidad y recibido (por el encargado de recibir y el operador o pipero).



BENEFICIOS DE LLEVAR LA BITÁCORA EN ORDEN

Permite llevar el control de la fecha en que se carga y del consumo de gas LP.

El porcentaje inicial (20%) se compara con el porcentaje final (80%). La diferencia es 60%, y ese porcentaje se multiplica por la capacidad del tanque. Por ejemplo, si el tanque es de 1,000 litros, serían 600 litros los que entraron al tanque.

El totalizador inicial funciona como el kilometraje de un automóvil. Se toma la lectura inicial (por ejemplo, 10,500) y luego la lectura final (11,100). Así se comprueba matemáticamente que fueron 600 litros los que se surtieron.

Se evita la corrupción o los contubernios entre el jefe de compras, los encargados de recibir el gas, el personal de seguridad interna, etc.

Otra recomendación es llenar el tanque al 80% u 85% y rellenarlo cuando haya bajado al 45% o 50%. De esta forma, se puede ahorrar consumo, ya que un tanque por debajo del 50% empieza a consumir más gas.

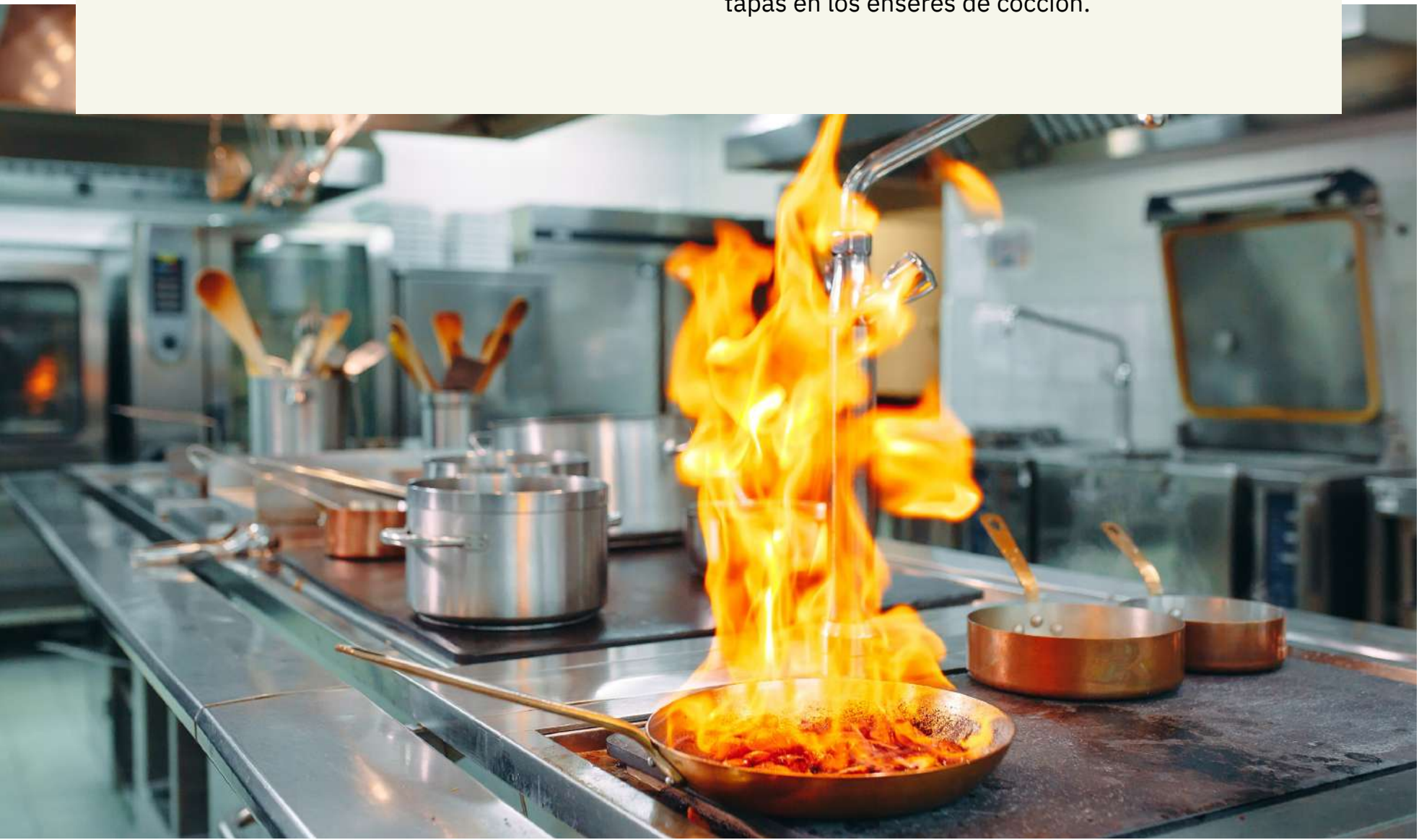
Así podrán cuantificar también su consumo de gas. Las cargas serán más constantes y se mantendrán en un rango de porcentaje que permitirá detectar cualquier fuga en el tanque y corregirla de inmediato.

Otra ventaja de este proceso es que jamás habrá peligro de quedarse sin gas, ya que se cuenta con un margen de reserva ante cualquier atraso en el suministro. Además, no depende de ningún colaborador asignado a revisar el nivel del tanque, pues se establece un programa de suministro semanal, quincenal o mensual de forma automática.

OBSERVACIONES Y TÉCNICAS PARA AHORRAR GAS LP

RECOMENDACIONES APLICABLES EN COCINA

1. Supervisar si se tienen dos o más equipos, como planchas, salamandras o freidoras. En horas muertas, estos equipos no deberán estar encendidos al 100%; en algunos casos, se puede prescindir de alguno de ellos.
2. No es necesario tener la salamandra encendida todo el tiempo. En horas muertas, se puede mantener apagada y encenderla solo cuando se requiera.
3. En algunas ocasiones observamos que las parrillas o fogones están encendidos sin tener nada que cocinar. La recomendación al personal de cocina es colocar primero la olla o sartén y después encender el aparato.
4. En preparación, lo recomendable para obtener más rápido el poder calorífico de los alimentos en cocción y ahorrar gas es utilizar tapas en los enseres de cocción.



MAXIA: VINOS CON ENERGÍA DESDE LA TIERRA, CREADOS POR MUJERES PARA TRANSFORMAR LA EXPERIENCIA EN TU MESA, PERO TAMBIÉN EN TU VIDA.

En un momento donde el consumidor busca algo más que una etiqueta y una buena copa, MAXIA nace como un proyecto que trasciende lo tradicional. Es vino, sí, pero también es intención, origen y energía.

POR: ADA STIKER



MAXIA es una marca de vinos mexicanos concebida y liderada por mujeres. Su viñedo, ubicado en Ojos Negros, Ensenada BC una tierra rica en cuarzos y minerales, aporta no solo carácter al terroir, sino una dimensión energética que se traduce en vinos vibrantes, expresivos y profundamente conectados con la energía..

La enóloga Samantha Ortiz imprime técnica y sensibilidad en cada etiqueta, mientras que Ada Stiker, catadora profesional, promotora del vino, cantante y creadora, lleva la experiencia más allá de la copa. A través de un código QR, MAXIA propone un maridaje musical que transforma el momento en algo multisensorial: el vino se escucha, se siente y se vive.

Este proyecto no solo habla de vino, sino de propósito. Desde su producción hasta su presencia en restaurantes, MAXIA es impulsado por talento femenino, construyendo una narrativa auténtica y contemporánea para el sector restaurantero.

Para restaurantes y tiendas, MAXIA representa una oportunidad de ofrecer algo distinto: un vino mexicano con historia, con energía y con una propuesta que genera conversación en mesa y conexión con el comensal.

MAXIA no busca solo estar en la carta, busca ser un vehículo para manifestar sueños, elevar la energía y llenar cada momento de intención, música y buena vibra.

Encuétralos en Tiendas La Europea



La Asociación Mexicana de Restaurantes
Lamenta profundamente el sensible
fallecimiento de



Jacqueline de Rosenzweig

**Directora de la Asociación Mexicana
de Restaurantes**



Quien dejó una huella imborrable en la AMR y en todos
quienes tuvimos el privilegio de conocerla.

La recordaremos siempre por su calidez humana, su
permanente sonrisa, su generosidad y su calidad en el trato.

Su compromiso con la Asociación y el cariño que sembró
entre nuestra comunidad permanecerán como parte de su
legado.

Expresamos nuestras más sinceras condolencias a su
familia, amigos y seres queridos, deseándoles fortaleza y
resignación en estos momentos de profundo dolor.

DESCANSE EN PAZ

ASOCIACIÓN MEXICANA DE RESTAURANTES



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

ÚNETE
a la
AMR



amr.org.mx

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

BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO



Jose Cuervo

Mifel

Coca-Cola