



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



DICA RES
Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

BOLETÍN

QUINCENAL



Septiembre 25, 2026

DIRECTORIO
Proveedores
AMR 2025-2026

INSUMOS Y SERVICIOS
ESPECIALIZADOS
PARA LA INDUSTRIA
RESTAURANTERA

CONSULTA AQUÍ



JURÍDICO

Jornada laboral 2027: hacia una implementación gradual del registro electrónico.



EVENTOS

INGREDIENTE: del campo de la Ciudad de México a la mesa.



GASTRONOMÍA

El cambio de estación: Ingredientes clave para este otoño.



NUESTROS SOCIOS

Séptimo Osteria: Italia en el corazón de Altavista.
La Buena Fe: una mesa para quedarse.



INDUSTRIA

Sabores San Pedro: un encuentro que reúne a México alrededor de la mesa.



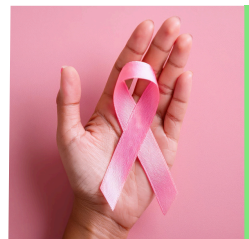
EVENTOS

Gentleman Gourmet reúne a la industria alrededor de la mesa.



ALIADOS ESTRATÉGICOS

Invertir con estrategia: la importancia de hacerlo de forma segura.



ALIADOS ESTRATÉGICOS

Ayudar es delicioso: restaurantes se unen a FUCAM durante octubre.



KEGO TE AYUDA A ELEGIR MEJOR

EL EQUIPO IDEAL PARA TU NEGOCIO.

COMPRA EN
KEGO.MX

ESCRÍBENOS POR WHATSAPP 442 611 4498

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 2027: HACIA UNA IMPLEMENTACIÓN GRADUAL DEL REGISTRO ELECTRÓNICO.

POR LIC. FERNANDO TREJO, JURÍDICO AMR



La Secretaría del Trabajo y Previsión Social analiza el registro electrónico de la jornada laboral, derivado de su reducción a partir del año 2027.

Como es de su conocimiento, el registro electrónico de la jornada laboral será obligatorio a partir del 1 de enero de 2027, sin embargo, su implementación de acuerdo al criterio de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social podría no ser de aplicación inmediata, sino gradual, que es precisamente lo que está pretendiendo definir para que entre en vigencia.

Se encuentra pendiente que dicha Autoridad realice la publicación de los lineamientos para la operación del registro electrónico, considerando que no contemplarían requerimientos tecnológicos que limiten su adquisición, sino que supuestamente habrá libertad para la compra de un reloj checador conforme al presupuesto de las empresas.

Que se está considerando una aplicación gradual que no sea exigible para todas las empresas a partir del 1 de enero de 2027, y que su implementación sea también paulatina equiparada a la reducción de la jornada laboral.

Con el medio electrónico de verificación, la Autoridad tendrá más facilidad para verificar el cumplimiento de los nuevos límites de la jornada laboral, e inclusive para que la información del reloj checador pueda contrastarse con Autoridades Fiscales y de Seguridad Social para tener la certeza de que el tiempo extra reportado esté pagado correctamente. Que asimismo en su aplicación habrá un periodo de concientización.

El registro electrónico como parte de la Reforma a la Ley Federal del Trabajo que reduce la jornada laboral a partir del año 2027 conlleva una sanción económica entre un mínimo de 29,327 y un máximo de 586,550 pesos, de ahí la importancia de su observación y cumplimiento.

Que, con base en la primera fase de aplicación de la reducción de la jornada laboral a partir del 1 de enero de 2027, está considerándose una transición gradual para el nuevo tope del tiempo extraordinario, pasando de 9 a 12 horas permitidas por semana, iniciando a partir del 1 de enero de 2027 con nueve horas extras, e incrementándose una hora por cada año subsecuente a partir del 2028, hasta llegar a 12 horas en el año 2030 en que concluirá la aplicación total de la Reforma Laboral.

Desde luego, se trata de los criterios de la Secretaría del Trabajo, sin embargo, habrá que esperar que se publiquen para saber con exactitud los términos de su aplicación.

INGREDIENTE:

DEL CAMPO DE LA CIUDAD DE MÉXICO A LA MESA

POR: ITZEL PANIAGUA



La Ciudad de México también se cultiva. Detrás de la enorme urbe existe un territorio donde familias y comunidades mantienen vivas actividades agrícolas, conocimientos y formas de producción que, aunque muchas veces permanecen fuera de la mirada cotidiana de los capitalinos, forman parte de la identidad y del patrimonio alimentario de la ciudad.

Con la intención de acercar esta producción a quienes la consumen y, particularmente, a los sectores que pueden integrarla a nuevas cadenas de comercialización, se presentó **INGREDIENTE: Encuentro que promueve el consumo local de la Ciudad de México, una iniciativa que busca conectar a productores del Suelo de Conservación con consumidores, chefs, restaurantes, empresas y otros actores de la industria.**

Como antesala a la primera edición del encuentro, el pasado 23 de septiembre se llevó a cabo una reunión preparatoria en la Quinta Colorada, en el Bosque de Chapultepec, convocada para dialogar sobre las necesidades, tendencias y áreas de oportunidad relacionadas con la producción y el consumo local.

El encuentro reunió a representantes del sector público y de la industria gastronómica, entre ellos Julia Álvarez Icaza Ramírez, secretaria del Medio Ambiente; Alejandra Frausto Guerrero, secretaria de Turismo; y Manola Zabalza Aldama, secretaria de Desarrollo Económico, además de representantes del sector restaurantero, chefs y empresarios.

La conversación cobra especial relevancia para la industria gastronómica, donde el origen de los ingredientes tiene cada vez mayor peso. Conocer quién produce un alimento, dónde se cultiva y bajo qué condiciones permite establecer vínculos más cercanos entre el campo y las cocinas, al mismo tiempo que abre oportunidades para fortalecer las cadenas de suministro locales.

En esta primera edición, INGREDIENTE reunirá a 140 productoras y productores del Suelo de Conservación de la Ciudad de México, quienes podrán exhibir y comercializar sus productos directamente con el público. El encuentro también contempla generar vínculos comerciales con restaurantes, empresas de abasto y otros compradores interesados en incorporar productos locales a sus operaciones.

La propuesta parte de una idea que puede resultar especialmente significativa para la restauración: la ciudad no solamente consume alimentos; también los produce. Hortalizas, frutos, plantas y productos elaborados forman parte de una diversidad agrícola que sobrevive dentro de una de las metrópolis más grandes del mundo. Acercar estos productos a las cocinas representa, además, una oportunidad para conocer mejor el territorio del que provienen los ingredientes que llegan a la mesa.

El vínculo con el Suelo de Conservación tiene también una dimensión ambiental. De acuerdo con la información difundida por SEDEMA, este territorio contribuye a la recarga de los mantos acuíferos, la regulación del clima y la conservación de la biodiversidad, además de mantener actividades agrícolas y conocimientos transmitidos entre generaciones.

INGREDIENTE se llevará a cabo del 15 al 17 de octubre en el Complejo Cultural Los Pinos, donde el público podrá conocer a los productores, adquirir sus productos y acercarse a la diversidad agrícola de la capital. La iniciativa también busca que el encuentro trascienda la venta directa y se convierta en un espacio de conexión entre quienes producen, quienes cocinan y quienes finalmente se sientan a la mesa.

Porque hablar de consumo local no es únicamente hablar de comprar cerca. También implica reconocer el territorio, conocer a quienes lo trabajan y entender que detrás de cada ingrediente existe una historia de producción, conocimiento y comunidad. INGREDIENTE pone esa historia en el centro y propone una conversación necesaria para la gastronomía de la Ciudad de México: cómo acercar cada vez más el campo a la mesa.





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.

EL CAMBIO DE ESTACIÓN: INGREDIENTES CLAVE PARA ESTE OTOÑO

POR ITZEL PANIAGUA

Con la llegada del otoño, los mercados mexicanos también comienzan a transformarse: cambian los colores, aparecen nuevos aromas y ciertos ingredientes encuentran su mejor momento para llegar a la mesa.

En México, septiembre y octubre reúnen productos como calabaza, chile poblano, ejotes, cebolla, espinaca, acelga, coliflor y otras verduras de temporada. Entre las frutas destacan la manzana, pera y conforme avanza el otoño, el tejocote.

En la Ciudad de México, esta temporalidad puede sentirse especialmente en mercados, restaurantes y cocinas que aprovechan los productos del momento para renovar sus menús.



Es también la época en que algunos de los sabores más representativos de la gastronomía mexicana encuentran su lugar: desde los últimos chiles en nogada de la temporada, con su combinación de chile poblano, nuez y granada, hasta preparaciones con calabaza, hongos, verduras de hoja y frutas que aportan notas dulces y ácidas.

La granada, por ejemplo, tiene una temporada que va aproximadamente de julio a principios de octubre y alcanza especial protagonismo en septiembre, mientras que el tejocote comienza a ganar presencia conforme avanzan los meses y se acerca la temporada de celebraciones.



Más que una tendencia, cocinar con productos de temporada es una forma de reconocer el vínculo entre territorio, productores y gastronomía. También permite que restaurantes y hoteles construyan propuestas que cambian con el calendario y que conectan al comensal con lo que está sucediendo en el campo.

Este otoño, la mesa mexicana se pinta de naranja, rojo y verde, y trae consigo sabores que hablan de tradición, territorio y de una cocina que, como las estaciones, está siempre en movimiento.



NUESTRA COMUNIDAD:

SÉPTIMO OSTERIA: ITALIA EN EL CORAZÓN DE ALTAVISTA

POR: ITZEL PANIAGUA



En una de las zonas con mayor tradición gastronómica del sur de la Ciudad de México, Séptimo Osteria propone una mirada contemporánea a la cocina italiana. Ubicado en Altavista, en San Ángel, el restaurante combina una atmósfera casual y elegante con una propuesta que reúne cocina italiana, pizzas, vinos y espacios al aire libre, creando un lugar pensado tanto para una comida cotidiana como para esos encuentros que terminan alargando la sobremesa.

Su concepto parte de una idea sencilla: llevar a la mesa sabores reconocibles de Italia y reinterpretarlos desde el contexto de una ciudad tan diversa como la Ciudad de México. La carta recorre distintas preparaciones de inspiración italiana, con alternativas que permiten acercarse a la cocina desde diferentes momentos y formas de compartir. Desde platos para colocar al centro de la mesa hasta opciones para disfrutar con mayor calma, la propuesta busca que cada visita pueda sentirse distinta.

A esta propuesta se suma una selección de vinos y bebidas que acompaña el recorrido gastronómico. La intención no es únicamente complementar los platos, sino construir una experiencia alrededor de la mesa en la que la comida, la bebida y el ambiente tengan el mismo peso. En este sentido, Séptimo Osteria se acerca al espíritu de una osteria contemporánea: un espacio donde comer bien no necesariamente implica formalidad y donde la experiencia puede extenderse más allá del momento de sentarse a comer.

El ambiente juega precisamente un papel fundamental. La terraza y las áreas al aire libre permiten aprovechar el carácter particular de Altavista y aportan una dimensión más relajada al restaurante. Durante el día, la luz y los espacios abiertos acompañan desayunos y comidas; por la tarde, el ambiente se transforma gradualmente para recibir encuentros entre amigos, cenas y celebraciones.

Esta versatilidad forma parte de uno de los principales atractivos del concepto. Séptimo Osteria no está pensado para una sola ocasión, sino para acompañar diferentes momentos: desde comenzar el día alrededor de la mesa hasta reunirse después del trabajo, celebrar una fecha especial o simplemente encontrar un lugar donde detenerse por un rato.

Y es que hablar de Séptimo también implica hablar de San Ángel. La zona conserva una identidad propia dentro de la ciudad, marcada por sus calles, arquitectura, espacios culturales y una escena gastronómica que combina establecimientos con décadas de historia y propuestas contemporáneas. En ese contexto, el restaurante encuentra un escenario natural para una cocina que, aunque parte de una tradición extranjera, ha encontrado desde hace tiempo un lugar propio en la vida cotidiana de los comensales mexicanos.

AV. ALTAVISTA 154, SAN ÁNGEL, ÁLVARO OBREGÓN, CDMX.

NUESTRA COMUNIDAD:

LA BUENA FE: UNA MESA PARA QUEDARSE

POR: ITZEL PANIAGUA



Hay restaurantes que forman parte del paisaje de una zona y otros que terminan convirtiéndose en verdaderos puntos de encuentro. La Buena Fe pertenece a esa segunda categoría. Ubicado en Altavista, San Ángel, el restaurante reúne en un mismo espacio referencias de la cantina mexicana, el pub inglés y la tasca española, tres conceptos con una característica en común: son lugares donde la comida es apenas el comienzo de la conversación.

Su propuesta parte precisamente de esa mezcla. En lugar de limitarse a una sola tradición gastronómica, La Buena Fe construye un menú amplio que transita entre la cocina mexicana y distintas influencias internacionales, dando espacio tanto a los sabores familiares como a preparaciones que amplían el recorrido.

Entre sus opciones aparecen referencias profundamente mexicanas, como las chalupas poblanas, las quesadillas y la cecina de Yecapixtla, junto con platos inspirados en otras cocinas, como la tortilla española, la chistorra y el pulpo a la gallega. A ellos se suman diferentes alternativas de pescados y mariscos, creando una carta pensada para acompañar distintos gustos y ocasiones.

Esta diversidad no responde únicamente a una búsqueda gastronómica, sino también a la vocación social del restaurante. La Buena Fe entiende la mesa como un espacio de encuentro y, por ello, su oferta está diseñada para funcionar tanto en una comida cotidiana como en una reunión que se extiende durante horas. Hay opciones para compartir, platos individuales y una variedad suficiente para que cada comensal pueda encontrar algo dentro de una carta que apuesta por la amplitud.

Pero quizá una de las particularidades más interesantes de La Buena Fe está en la manera en que consigue reunir mundos distintos alrededor de una misma mesa. La cocina mexicana convive con referencias europeas; la tradición se encuentra con lo casual; y los diferentes ambientes permiten que una visita pueda sentirse tan cotidiana como especial.



También hay algo muy propio de la zona en esa filosofía. Altavista y San Ángel conservan una identidad gastronómica construida alrededor de restaurantes que funcionan como lugares de reunión, espacios donde la experiencia no termina cuando llega la cuenta. En ese contexto, La Buena Fe encuentra su lugar como una propuesta que apuesta por la permanencia: llegar para comer y terminar quedándose por la conversación, por la compañía o simplemente por el gusto de alargar el momento.

Porque, al final, los grandes lugares de encuentro no siempre necesitan una razón extraordinaria para recibirnos. A veces basta una buena mesa, algo que compartir y el tiempo suficiente para disfrutarlo.

En Altavista, La Buena Fe ha construido precisamente eso: un espacio donde diferentes cocinas, historias y momentos encuentran un punto en común. Una mesa que, más que invitar a pasar, parece decirnos que todavía hay tiempo para quedarse.

AV. ALTAVISTA 43, SAN ÁNGEL, ÁLVARO OBREGÓN, CDMX.

NUEVA Modelo0%

100% SABOR MODELO
0% ALCOHOL



18 0.4% ALC.VOL ALIMENTATE SANAMENTE

BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO



Jose Cuervo

Mifel

Coca-Cola

SABORES SAN PEDRO:

UN ENCUENTRO QUE REÚNE A MÉXICO ALREDEDOR DE LA MESA

POR: ITZEL PANIAGUA

La gastronomía mexicana tiene una manera particular de reunir territorios, ingredientes y tradiciones alrededor de una misma mesa. Bajo esta premisa nace Sabores San Pedro, un nuevo encuentro gastronómico que llevará al norte del país una selección de propuestas culinarias provenientes de distintas regiones de México.

La primera edición se celebrará los próximos 24 y 25 de octubre en el Parque Diego Rivera, en San Pedro Garza García, Nuevo León, con la participación de más de 40 restaurantes de Monterrey, Saltillo, Tampico, Ciudad de México y otras ciudades. La propuesta busca reunir en un mismo espacio diferentes estilos de cocina, desde especialidades mexicanas y norestenses hasta alternativas internacionales.



Entre los participantes destaca Balcón del Zócalo, restaurante de Ciudad de México cuya propuesta de cocina mexicana contemporánea parte del diálogo entre tradición, producto y creatividad. Ubicado frente al Zócalo capitalino, el restaurante, dirigido por el chef Pepe Salinas, ha construido una propuesta que busca reinterpretar sabores y productos mexicanos desde una perspectiva contemporánea. Su participación representa también la presencia de la capital en este nuevo encuentro gastronómico. Junto con Balcón del Zócalo, el festival reunirá propuestas como Acacio, Carnicería Estrella, Chapulín, Kutral, Ladurée, Ryoshi, Tandoor, Tigre Asador, Yamasan Ramen House y Zatziki, entre otras. La diversidad de participantes permitirá recorrer distintas expresiones culinarias en un solo espacio y acercar al público a proyectos con diferentes historias, técnicas y conceptos.

La experiencia se complementará con más de 30 casas y bodegas de vino, cerveza y más de 15 marcas de destilados, además de una zona de catas en la que sommeliers, maestros cerveceros y especialistas compartirán conocimientos con los asistentes. También habrá experiencias gastronómicas en el Atelier Aeroméxico, música en vivo y actividades que acompañarán el recorrido culinario durante ambas jornadas. Uno de los elementos distintivos de Sabores San Pedro será su formato todo incluido: con un solo boleto, los asistentes podrán recorrer los diferentes espacios y degustar las propuestas de los restaurantes y bebidas participantes durante su visita. El encuentro también tendrá un componente social, ya que parte de los ingresos será destinada al Instituto Nuevo Amanecer, institución dedicada a la atención e inclusión de personas con parálisis cerebral y sus familias.





Más que concentrar restaurantes en un mismo lugar, Sabores San Pedro plantea un espacio de encuentro entre cocinas, regiones y públicos. Para los restaurantes participantes, representa la oportunidad de compartir su identidad gastronómica con nuevos comensales; para el público, una invitación a descubrir en un mismo recorrido la diversidad que caracteriza a la escena culinaria mexicana. Con esta primera edición, Sabores San Pedro amplía el alcance de un concepto que durante años ha reunido a la comunidad gastronómica en Ciudad de México y abre una nueva ventana para el intercambio entre restaurantes, productores y consumidores de distintas regiones del país.



GENTLEMAN GOURMET REÚNE A LA INDUSTRIA ALREDEDOR DE LA MESA

POR: ITZEL PANIAGUA

El pasado 21 de septiembre, el Four Seasons Hotel Mexico City fue escenario de la quinta edición del Foro de Tendencias Gastronómicas Gentleman Gourmet, un encuentro que reunió a profesionales de la gastronomía, la hospitalidad y las industrias vinculadas a la mesa para conversar sobre los cambios que están dando forma al sector.

La jornada reunió a chefs nacionales e internacionales, restaurantes, sommeliers, mixólogos, especialistas y representantes de distintas marcas, combinando espacios de diálogo con experiencias gastronómicas. Más de 20 restaurantes participaron en una selección de degustaciones, acompañadas por catas, maridajes, conversatorios y la entrega de los Premios Gentleman de la Gastronomía.

Uno de los ejes centrales del foro fue mirar hacia el futuro de la industria. Las conversaciones abordaron temas como las tendencias globales, la inteligencia artificial, la gastroarquitectura, la sostenibilidad y los nuevos modelos de negocio que están transformando la manera de entender la gastronomía y la hospitalidad. También se puso sobre la mesa el papel de la cocina de América, así como la relevancia del vino y los destilados de agave dentro de la experiencia gastronómica.

La experiencia se complementó con propuestas gastronómicas y de bebidas que permitieron trasladar las conversaciones de la teoría a la mesa. En esta edición, Lexus participó como patrocinador principal con una experiencia inspirada en los conceptos japoneses de Takumi y Omotenashi, vinculados con la atención al detalle, la hospitalidad y la búsqueda de la excelencia. Más allá de reunir a algunas de las figuras más reconocidas de la gastronomía, el foro reafirma la importancia de crear espacios donde distintos actores de la industria puedan encontrarse, intercambiar perspectivas y reconocer el trabajo que se realiza desde restaurantes, hoteles, bodegas, bares, escuelas y empresas.

Con cinco ediciones, Gentleman Gourmet continúa construyendo un espacio de conversación alrededor de una industria que evoluciona constantemente, pero que mantiene a la mesa como uno de sus principales puntos de encuentro.





KEGO te ayuda a **elegir mejor**
el equipamiento profesional según tu negocio.

Elegir el equipo adecuado para un negocio de alimentos no debería depender de adivinar qué comprar. Cada negocio tiene una operación diferente. Comienza por el tipo de operación que quieres construir y encuentra equipo profesional para operar con mayor **claridad, capacidad y control**.



Cafeterías

La elección del equipamiento debe considerar la **preparación** de bebidas, la **conservación** de ingredientes y la capacidad de atención de tu negocio. Desde equipo para **preparar bebidas, conservar insumos y complementar** su oferta de alimentos.



Comedores Industriales

Requieren de una operación **organizada** y equipos capaces de acompañar un **flujo constante** de preparación y servicio. La selección de equipo debe considerar la **capacidad** de producción, la **conservación** de alimentos y la **organización** de las áreas de trabajo.



Restaurantes

Los equipos deben responder a una pregunta fundamental: ¿Qué necesitas preparar y con qué frecuencia?. Desde la **cocción** hasta la **refrigeración** y el **procesamiento** de alimentos.



Tiendas de Conveniencia

El equipamiento cumple una función operativa y comercial. La refrigeración y la exhibición son fundamentales para **organizar y presentar** productos al cliente. La refrigeración, la conservación y la preparación son algunas de las áreas clave a considerar.

Cada operación tiene necesidades distintas, por ello vale la pena detenerse a pensar qué tipo de operación quieres construir: qué se va a preparar, cómo se va a conservar, cómo se va a servir y qué tan escalable se busca el negocio desde el inicio.

Encuentra **TODO** en un mismo lugar.

IR A **KEGO.MX**



Contacta a nuestro equipo vía WhatsApp +52 442 611 4498
Nuestros asesores te ayudan a elegir el equipo ideal según tu operación.

Cotiza tus equipos y profesionaliza tu cocina en **KEGO.MX**

SÍGUENOS EN REDES @KEGO_MX @KEGOMEXICO



INVERTIR CON ESTRATEGIA:

LA IMPORTANCIA DE HACERLO DE FORMA SEGURA

POR: ITZEL PANIAGUA

Invertir no se trata únicamente de buscar un rendimiento; también implica conocer dónde se coloca el dinero, durante cuánto tiempo y qué nivel de riesgo se está dispuesto a asumir. En un entorno financiero cada vez más amplio, contar con información y elegir instrumentos adecuados puede marcar la diferencia entre una inversión impulsiva y una estrategia patrimonial.

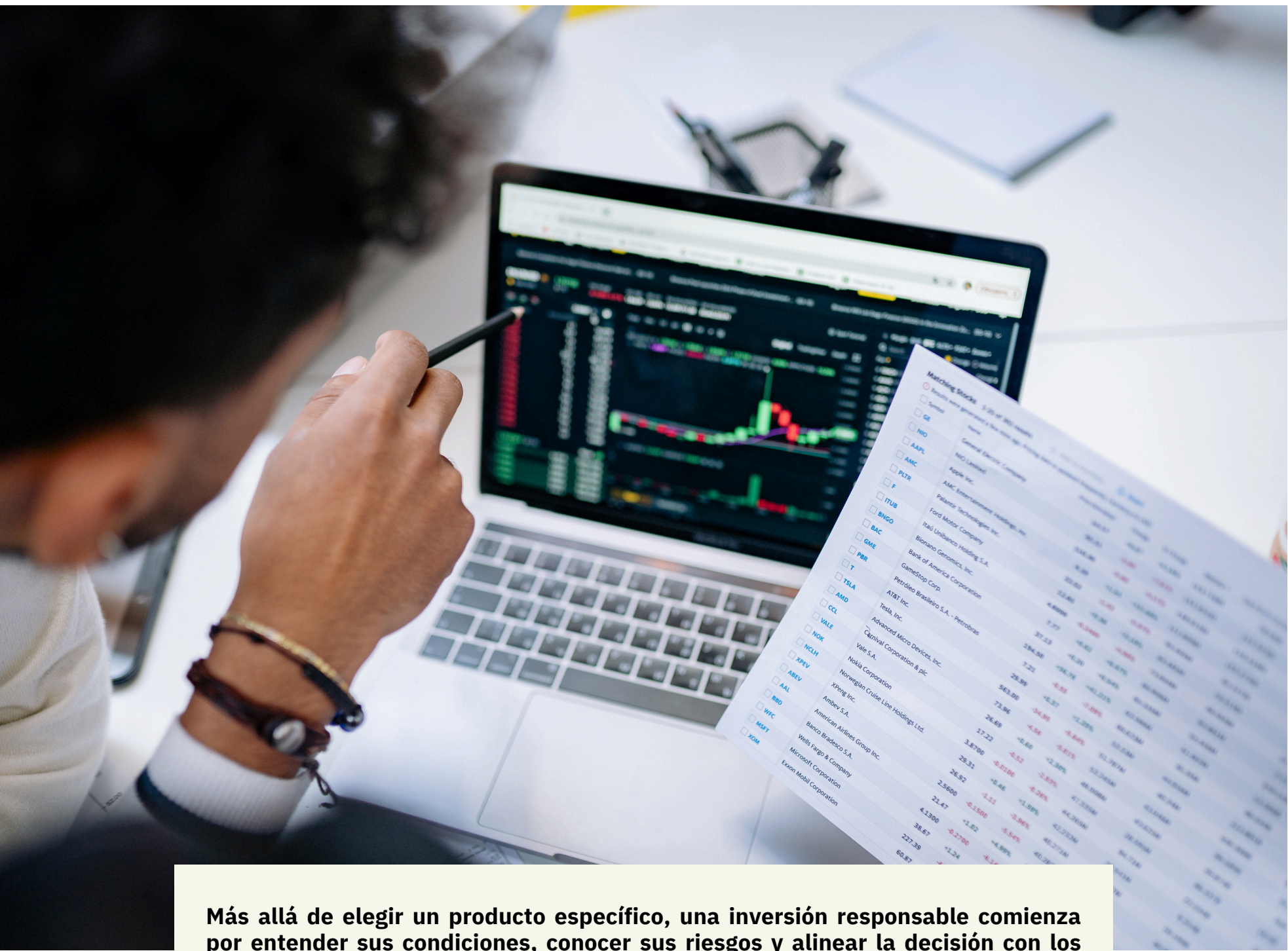
Uno de los primeros pasos es definir un objetivo. No es lo mismo invertir para disponer de recursos en el corto plazo que construir un patrimonio a largo plazo. Por ello, Mifel cuenta con distintas alternativas que permiten elegir entre diferentes horizontes y niveles de riesgo, desde depósitos a plazo y fondos de inversión hasta opciones de renta fija a través de su Mesa de Dinero.

Los depósitos a plazo pueden ser una alternativa para quienes buscan conocer de antemano el plazo y la tasa de rendimiento de su inversión. Entre sus opciones, Mifel ofrece pagarés en pesos con plazos de 7 a 360 días y señala como una de sus ventajas la protección del IPAB de hasta 400 mil UDIS por persona, por banco, para los productos que cuentan con esta cobertura.

Para quienes buscan diversificar, los fondos de inversión permiten distribuir recursos entre distintos instrumentos y horizontes. Mifel ofrece fondos de deuda, cobertura y renta variable, con alternativas de corto, mediano y largo plazo. Sin embargo, la propia institución destaca un principio fundamental: estos fondos implican riesgos y su capital y rendimiento no están garantizados; por ello, es importante conocer sus características antes de invertir.

La tecnología también ha facilitado el acceso a instrumentos de inversión. A través de su Pagaré Digital, Mifel permite invertir desde \$1,000 pesos y elegir plazos de 1 a 365 días. Para septiembre de 2026, la institución publica una tasa fija anual bruta de 6.25% para su pagaré digital a 90 días, con GAT nominal de 6.40%, vigente hasta el 30 de septiembre de 2026.





Más allá de elegir un producto específico, una inversión responsable comienza por entender sus condiciones, conocer sus riesgos y alinear la decisión con los objetivos financieros personales. Revisar plazos, rendimientos, liquidez, comisiones y protección aplicable permite tomar decisiones con mayor información.

Invertir de forma segura, entonces, no significa simplemente buscar una opción que prometa más. Significa construir una estrategia que permita que el dinero trabaje de acuerdo con las necesidades y objetivos de cada persona, con información clara y una visión de largo plazo.



AYUDAR ES DELICIOSO:

RESTAURANTES SE UNEN A FUCAM DURANTE OCTUBRE

POR: ITZEL PANIAGUA



Durante octubre, la gastronomía se convierte en una forma de sumar esfuerzos con el inicio de “Ayudar es delicioso”, campaña de colaboración entre la AMR y FUCAM, que invita a los comensales a disfrutar de sus restaurantes favoritos mientras contribuyen a una causa que busca generar un impacto positivo.

A lo largo del mes, restaurantes participantes se sumarán a esta iniciativa destinando un porcentaje de las ganancias de uno de sus platillos a beneficio de FUCAM, organización dedicada a la atención integral del cáncer de mama y al acompañamiento de mujeres que enfrentan esta enfermedad.

La campaña busca llevar la solidaridad a un espacio cotidiano: la mesa. Así, cada visita a uno de los establecimientos participantes representa una oportunidad para disfrutar de la gastronomía y, al mismo tiempo, contribuir a una causa que requiere del compromiso y participación de todos.

En esta edición participan Estoril Polanco, Sonia, La Casa de la Yeya, BeerStop, El Japonéz, El Cardenal de la Bombilla, Potzollcalli, Restaurante Carnitas El Bajío, Restaurante Mercaderes, ENO, Miyako Perisur, Miyako Santa Fe y Rojo Bistrot.

Con “Ayudar es delicioso”, la AMR y FUCAM refrendan que la industria restaurantera también puede ser un punto de encuentro para la solidaridad. Durante octubre, cada plato puede convertirse en una pequeña acción que, sumada a muchas otras, ayude a acompañar y transformar vidas.





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



Jose Cuervo

Mifel

Coca-Cola