



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



DICARES
Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

BOLETÍN

QUINCENAL

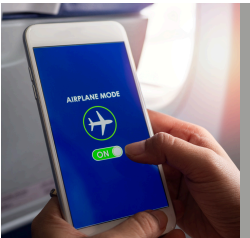


octubre 23, 2026

DIRECTORIO
Proveedores
AMR 2025-2026

INSUMOS Y SERVICIOS
ESPECIALIZADOS
PARA LA INDUSTRIA
RESTAURANTERA

CONSULTA AQUÍ



JURÍDICO

IMSS amplía el pago de subsidios por incapacidad mediante cuenta bancaria



TENDENCIAS

Pan de muerto: tradición, creatividad y nuevas tendencias en la mesa mexicana



GASTRONOMÍA

Ingrediente: una conexión directa entre el campo capitalino y la industria restaurantera



NUESTROS SOCIOS

Maison Kayser: un rincón de París que encontró su lugar en México
BRUNNO: la esencia de Italia en torno a la mesa



INDUSTRIA

Creatividad y talento gastronómico en el encuentro de Barilla



EVENTOS

Entre Sabores y Alianza. La AMR celebra otra edición de su comida mensual



ALIADOS ESTRATÉGICOS

ACIL: la empresa que transforma los sistemas de seguridad en inteligencia de negocio



INDUSTRIA

Seguridad y actividad económica: los retos de la CDMX ante el Congreso

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](#)



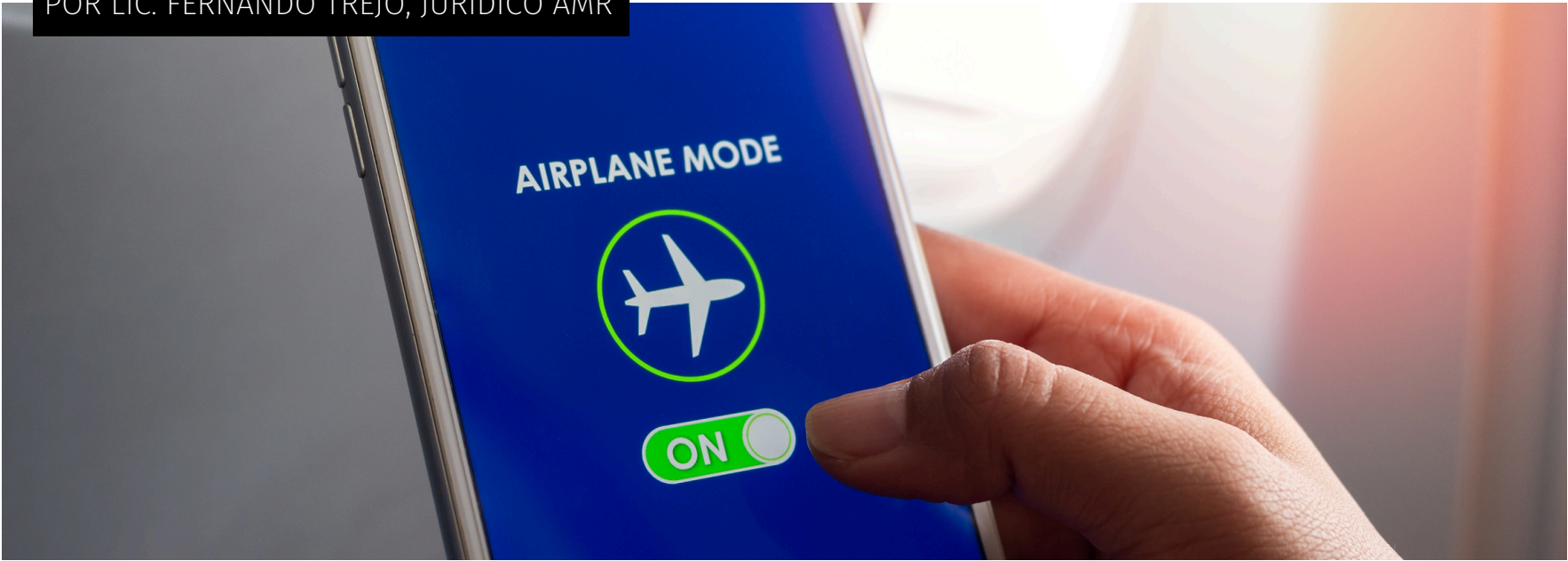
AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

#SomosAMR

DESCONEXIÓN DIGITAL:

AVANCES LEGISLATIVOS PARA PROTEGER EL TIEMPO DE DESCANSO LABORAL

POR LIC. FERNANDO TREJO, JURÍDICO AMR



La Comisión de Trabajo y Previsión Social del Senado de la República aprobó Reformas a la Ley Federal del Trabajo sobre desconexión digital para garantizar derechos de los trabajadores de no responder mensajes fuera de horario laboral.

Se determina que la desconexión digital es el derecho de los trabajadores a no atender cualquier comunicación con su centro de trabajo al término de la jornada en horarios no laborables, vacaciones, permisos y licencias, estableciendo como obligación patronal el respeto a no molestar a las personas trabajadoras al término de su jornada laboral.

De igual forma que en horarios flexibles, la desconexión digital aplicará durante las pausas que los trabajadores hayan convenido bajo la modalidad de teletrabajo conforme a sus Contratos Individuales de Trabajo, Contrato Colectivo o Reglamento Interior.

El dictamen prevé adicionar la fracción VIII al artículo tercero de la Ley Federal del Trabajo determinando así, qué es la desconexión digital. Se plantea igualmente adicionar al Artículo 132 de la Ley Federal del Trabajo la Fracción XXXV para obligar a los patrones a respetar el derecho a la desconexión digital al término de la jornada laboral, y emitir la política interna correspondiente. El proyecto deberá ser aprobado por la Cámara de Diputados, hecho lo cual continuará su Proceso Legislativo y ratificado por el Pleno, será turnado al Ejecutivo Federal para su publicación en el Diario Oficial de la Federación, para su entrada en vigor que se prevé será de un plazo de 180 días con sus disposiciones reglamentarias por parte de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



PAN DE MUERTO:

TRADICIÓN, CREATIVIDAD Y NUEVAS TENDENCIAS EN LA MESA MEXICANA

POR: ITZEL PANIAGUA

Cada temporada de Día de Muertos, el pan de muerto vuelve a ocupar un lugar protagonista en la gastronomía mexicana. Sin embargo, en los últimos años, panaderías, hoteles y restaurantes han encontrado nuevas formas de reinterpretar esta pieza tradicional, incorporando ingredientes, rellenos y técnicas que amplían su oferta y atraen a nuevos consumidores.



La receta clásica, reconocida por su aroma a azahar y naranja, su textura suave y su cubierta de azúcar, convive hoy con propuestas que exploran combinaciones como chocolate oaxaqueño, maracuyá, guayaba, chai, mandarina y mascarpone. Algunas creaciones incluso incorporan ingredientes como amaranto tostado y cenizas de totemoxtle, mientras que otros establecimientos llevan la inspiración del pan de muerto a productos como helados, hamburguesas y preparaciones saladas.

En octubre de 2026, el certamen "El mero mero pan de muerto", realizado en el Hotel Sheraton María Isabel de la Ciudad de México, reunió a 10 panaderías que presentaron 20 propuestas en las categorías tradicional, chocolate y de autor. El jurado reconoció al Hotel Marquis Reforma por su versión tradicional, a Bleu Pâtisserie por su propuesta de chocolate y a Artisan Bakehouse por su creación de autor con maracuyá y queso mascarpone.

Estos espacios permiten reconocer el dominio técnico de los panaderos, pero también funcionan como escaparates para dar visibilidad a los establecimientos, diferenciar sus productos y generar interés entre los consumidores. A su vez, festivales como el del Museo Kaluz han reunido a diversos proyectos gastronómicos para acercar al público a las distintas interpretaciones de este clásico mexicano.

Para la industria restaurantera, la temporada representa una oportunidad comercial que va más allá de la venta de pan. Las ediciones especiales pueden incentivar visitas, impulsar el consumo de bebidas complementarias y generar experiencias temáticas. No obstante, el desarrollo de nuevas recetas también exige evaluar costos, disponibilidad de ingredientes, capacidad de producción y aceptación del público para mantener la rentabilidad.

El desafío consiste en innovar sin perder de vista el valor cultural del producto. Ya sea a través de una receta tradicional o de una combinación inesperada, el pan de muerto demuestra cómo la gastronomía mexicana puede preservar sus raíces mientras abre espacio a nuevas ideas.

En cada temporada, esta pieza reafirma su lugar en la mesa y se convierte en un punto de encuentro entre tradición, creatividad y oportunidades para los negocios gastronómicos.





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.

“INGREDIENTE”:

UNA CONEXIÓN DIRECTA ENTRE EL CAMPO CAPITALINO Y LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

POR ITZEL PANIAGUA



La Ciudad de México fortalece los vínculos entre el campo y la gastronomía con la inauguración de “Ingrediente, el primer Encuentro de Producción y Consumo Local”, realizado del 15 al 17 de octubre en el Complejo Cultural Los Pinos. La iniciativa busca acercar a las y los productores del suelo de conservación con restaurantes, hoteles, comercios y consumidores, impulsando el consumo local y nuevas oportunidades de negocio para la industria alimentaria.

En su primera edición, el encuentro reunió a 140 productoras y productores, así como a más de 100 representantes de la industria gastronómica y comercial, con el objetivo de facilitar relaciones comerciales directas y promover condiciones de compra más justas.

La oferta incluyó productos fundamentales para la cocina mexicana y el abastecimiento restaurantero, como nopal, maíz, hongos, huevo, mermeladas, brotes, hortalizas, legumbres, amaranto y miel, entre otros alimentos producidos en la capital y sus zonas agrícolas. Esta diversidad representa una oportunidad para que los establecimientos incorporen ingredientes frescos y de proximidad a sus menús, amplíen su red de proveedores y desarrollen propuestas gastronómicas vinculadas con el territorio.

La relevancia de esta conexión también se refleja en la capacidad productiva de la ciudad. De acuerdo con información del Gobierno capitalino, en la CDMX se producen anualmente alrededor de 83 mil toneladas de nopal y 8 mil toneladas de elote. Además, cerca del 60% del territorio capitalino corresponde a suelo de conservación, cuya protección es fundamental para la biodiversidad y el equilibrio ambiental.



Para la industria restaurantera, fortalecer las cadenas cortas de suministro puede contribuir a diversificar proveedores, mejorar la trazabilidad de los ingredientes y generar relaciones comerciales de largo plazo. Para las comunidades productoras, representa una oportunidad de acceder a nuevos mercados, reducir la dependencia de intermediarios y obtener mejores condiciones de comercialización.

Más allá de su dimensión comercial, Ingrediente reconoce el valor económico, cultural y ambiental del campo de la ciudad. Impulsar el consumo local significa fortalecer a quienes producen los alimentos, preservar las tradiciones agrícolas y construir una cadena gastronómica más cercana, competitiva y sostenible. El reto será dar continuidad a los encuentros y convertir los vínculos generados en acuerdos de proveeduría que beneficien tanto a productores como a restaurantes y consumidores.



NUESTRA COMUNIDAD:

MAISON KAYSER: UN RINCÓN DE PARÍS QUE ENCONTRÓ SU LUGAR EN MÉXICO

POR: ITZEL PANIAGUA



La tradición panadera francesa tiene en Maison Kayser a uno de sus exponentes más reconocidos. Desde su llegada a México, la marca ha construido una historia alrededor del pan artesanal, la repostería y una propuesta gastronómica que busca acercar la experiencia de un café parisino a la vida cotidiana de sus comensales.

Su historia comenzó en París, en 1996, cuando el chef panadero Éric Kayser abrió su primera panadería en la Rue Monge. Heredero de varias generaciones de panaderos, Kayser desarrolló una propuesta basada en el savoir-faire francés: el conocimiento y las técnicas artesanales que dan identidad a su oficio. Esta filosofía se ha convertido en el sello de una marca con presencia internacional.

En México, Maison Kayser abrió sus puertas en octubre de 2014, con su primera sucursal en Paseo de la Reforma, en la Ciudad de México. Desde entonces, ha ampliado su presencia en el país con un concepto que integra panadería, pastelería, cafetería y restaurante. Sus panes elaborados con masa madre, la bollería, los postres y una oferta de cocina inspirada en la tradición francesa forman parte de una experiencia que acompaña distintos momentos del día.

En octubre de 2026, la marca celebró doce años en el mercado mexicano, una trayectoria que refleja la expansión de su propuesta y su integración a los hábitos gastronómicos de los consumidores. Más allá de sus productos, su concepto recupera el valor de los espacios donde el pan y el café se convierten en pretexto para reunirse, conversar y compartir la mesa.

Hoy, Maison Kayser continúa acercando la tradición panadera francesa al público mexicano, manteniendo el oficio artesanal como parte central de su identidad. Su historia demuestra cómo una propuesta con raíces en una cultura gastronómica puede encontrar nuevas formas de conectar con los comensales sin perder la esencia que le dio origen.



SUCURSALES: HOMERO | POLANQUITO | VIRREYES | MASARYK | REFORMA 408 | REFORMA 222 | ARTZ PEDREGAL | TACUBA | MADERO | ARCOS BOSQUES | VÍA SANTA FÉ | TEC | SATÉLITE | PASEO INTERLOMAS | TORRE MURAL INSURGENTES | OÁSIS | PARQUE DELTA | GALERÍAS COAPA | PASEO ACOXPA | PERISUR | MÉDICA SUR | WORLD TRADE CENTER



NUESTRA COMUNIDAD:

BRUNNO: LA ESENCIA DE ITALIA ENTORNO A LA MESA

POR: ITZEL PANIAGUA

La cocina italiana tiene una cualidad especial: transforma ingredientes sencillos en experiencias que invitan a compartir. Bajo esta filosofía, BRUNNO, también conocido como Brunno Pizza Cucina, ha desarrollado una propuesta gastronómica que combina los sabores tradicionales de Italia con un ambiente cálido, relajado y cercano.

Ubicado en la Ciudad de México, BRUNNO forma parte de una propuesta gastronómica que impulsa un concepto que apuesta por una cocina italiana sencilla, centrada en la calidad de los ingredientes y en el valor de disfrutar cada platillo sin prisas.

Su menú reúne algunos de los clásicos que distinguen a esta tradición culinaria, como pizzas, pastas y antipasti, acompañados de una selección de vinos que complementa la experiencia. La propuesta busca recuperar el espíritu de las comidas italianas: platillos al centro, conversaciones que se alargan y momentos que encuentran en la mesa el mejor punto de encuentro.

Más allá de su oferta gastronómica, BRUNNO apuesta por una hospitalidad que hace sentir a sus visitantes en casa. Su ambiente acogedor lo convierte en un espacio para disfrutar desde una comida entre amigos o una reunión familiar hasta una cena especial, con la cocina como protagonista y la convivencia como parte esencial de la experiencia.

Como parte de la Asociación Mexicana de Restaurantes, BRUNNO forma parte de una comunidad que contribuye a la diversidad y al fortalecimiento de la industria restaurantera en México. Su propuesta celebra la capacidad de la gastronomía para reunir a las personas alrededor de sabores, tradiciones y experiencias compartidas.



AV. REVOLUCIÓN 1422, GUADALUPE INN, ÁLVARO OBREGÓN, 01020 CIUDAD DE MÉXICO, CDMX



NUEVA

Modelo0%

100% SABOR MODELO
0% ALCOHOL



0.4% ALC.VOL. ALIMENTATE SANAMENTE

CREATIVIDAD Y TALENTO GASTRONÓMICO DE LA MANO DE BARILLA

POR: ITZEL PANIAGUA



La creatividad culinaria y la versatilidad de la pasta fueron protagonistas en el encuentro organizado por Barilla, realizado el 22 de octubre, en el que distintas propuestas gastronómicas pusieron a prueba las posibilidades de este ingrediente a través de platillos diseñados especialmente para la ocasión.

Durante la experiencia, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar las creaciones y votar por su platillo favorito, convirtiendo la actividad en un espacio de participación e intercambio gastronómico. Del que resultó ganadora la participante representante del ESDAI UP.

La dinámica destacó la versatilidad de las pastas Barilla como base para desarrollar recetas con distintas técnicas, combinaciones de ingredientes y presentaciones. Asimismo, permitió mostrar cómo un producto puede convertirse en un punto de partida para explorar nuevas ideas y construir propuestas diferenciadas dentro de la oferta restaurantera.



Este tipo de encuentros favorece la conexión entre marcas, chefs y profesionales del sector, al tiempo que promueve la experimentación y el intercambio de conocimientos. Para la industria restaurantera, representan una oportunidad para descubrir nuevas aplicaciones de los ingredientes, enriquecer los menús y fortalecer la colaboración con proveedores estratégicos.

Con su participación, la AMR refrenda su interés en acompañar iniciativas que reconocen el talento culinario y generan espacios de vinculación para quienes contribuyen al desarrollo de la gastronomía en México.



ENTRE SABORES Y ALIANZA.

LA AMR CELEBRA OTRA EDICIÓN DE SU COMIDA MENSUAL

POR: ITZEL PANIAGUA

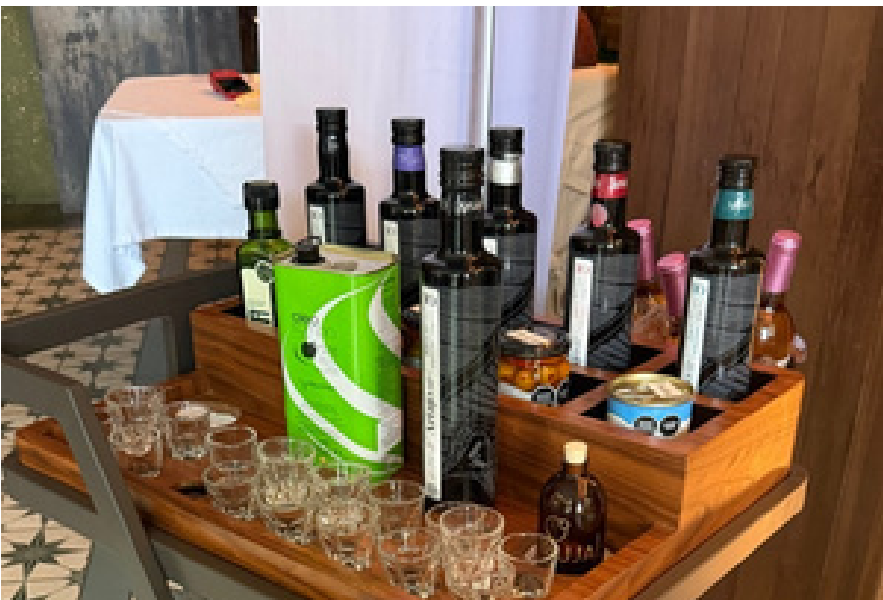


La Asociación Mexicana de Restaurantes celebró su comida mensual de socios en El Trujal: Cocina Mediterránea, un espacio en Polanco que destaca por su propuesta inspirada en los sabores de Andalucía y por hacer del aceite de oliva uno de los protagonistas de su experiencia gastronómica. Este encuentro reunió a integrantes de la comunidad restaurantera y aliados estratégicos como Mifel y ACIL, fortaleciendo los espacios de convivencia, vinculación y colaboración dentro de la industria.

Durante el encuentro, los asistentes estuvieron acompañados por el chef Pablo San Román, quien compartió una breve degustación de aceites de oliva y explicó la importancia de conocer sus características, aromas e intensidades para aprovechar su potencial en la cocina.

Lo que permitió reconocer cómo la selección adecuada de un aceite puede transformar un platillo, equilibrar sabores, aportar matices y realzar las cualidades de cada ingrediente. Más allá de su función como elemento de cocción o aderezo, el aceite de oliva puede convertirse en un componente esencial en la construcción de una propuesta gastronómica.

La experiencia gastronómica estuvo acompañada de un maridaje con vinos de Bodegas F. Rubio y cerveza de Grupo Modelo, cuyas propuestas complementaron los alimentos y enriquecieron la experiencia de los participantes.



Este tipo de encuentros fortalece el intercambio de conocimientos entre los integrantes de la comunidad restaurantera y permite descubrir propuestas que enriquecen la oferta culinaria de la Ciudad de México. Asimismo, destaca la importancia de la calidad de los ingredientes y de la preparación especializada para crear experiencias memorables para los comensales.

Con estas reuniones, la AMR continúa impulsando espacios de intercambio y colaboración entre sus socios y aliados estratégicos, fortaleciendo los vínculos que contribuyen al desarrollo y la competitividad de la industria restaurantera.



ACIL:

LA EMPRESA QUE TRANSFORMA LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD EN INTELIGENCIA DE NEGOCIO

POR: ITZEL PANIAGUA

De la seguridad tradicional a la inteligencia artificial: una empresa mexicana está redefiniendo el valor de la infraestructura tecnológica para los negocios.

Durante décadas, los sistemas de seguridad han tenido una función principalmente reactiva: grabar acontecimientos, detectar incidentes y proteger instalaciones. Sin embargo, una empresa mexicana está impulsando una visión diferente: ¿qué pasaría si esa misma infraestructura pudiera ayudar a las empresas a tomar mejores decisiones de negocio?

Esa es la propuesta de ACIL México, una compañía tecnológica fundada por Adrián Salcedo, que ha evolucionado del modelo tradicional de seguridad hacia un ecosistema de infraestructura tecnológica, servicios por suscripción e inteligencia de negocio.

Un modelo que cambia la forma de adquirir tecnología

Uno de los principales obstáculos para modernizar la infraestructura de seguridad de una empresa es la inversión inicial, seguida de los costos de mantenimiento, actualización y reemplazo de equipos.

ACIL desarrolló un modelo de negocio basado en suscripciones mensuales que permite a las organizaciones incorporar tecnología sin realizar una inversión inicial en equipos.

A través de ACIL TOTAL, los clientes cuentan con suministro, instalación, configuración, mantenimiento, soporte técnico, refacciones, garantía y reposición bajo las condiciones del servicio, mediante contratos de 36 meses.

El modelo integra tres soluciones fundamentales:

- Seguridad Pasiva: sistemas de videovigilancia mediante cámaras IP.
- Seguridad Activa: sistemas de alarma y sensores para la detección de eventos.
- Sistemas de Control: tecnología para administrar accesos y asistencia de personal.

Esta propuesta permite a las empresas transformar inversiones iniciales en gastos operativos mensuales, con mayor previsibilidad financiera y continuidad tecnológica.

Pero la verdadera evolución de ACIL comienza cuando esa infraestructura deja de utilizarse exclusivamente para seguridad.



ACIL INTELLIGENCE: de las imágenes a las decisiones

“El verdadero valor de los sistemas de seguridad no está únicamente en las imágenes que almacenan, sino en la información que pueden generar.”

Bajo esta visión nace ACIL INTELLIGENCE, una plataforma de software que utiliza inteligencia artificial y analítica para transformar datos provenientes de los sistemas de seguridad en indicadores útiles para la administración y operación de las empresas.

La plataforma busca convertir la infraestructura instalada en una fuente permanente de información estratégica.

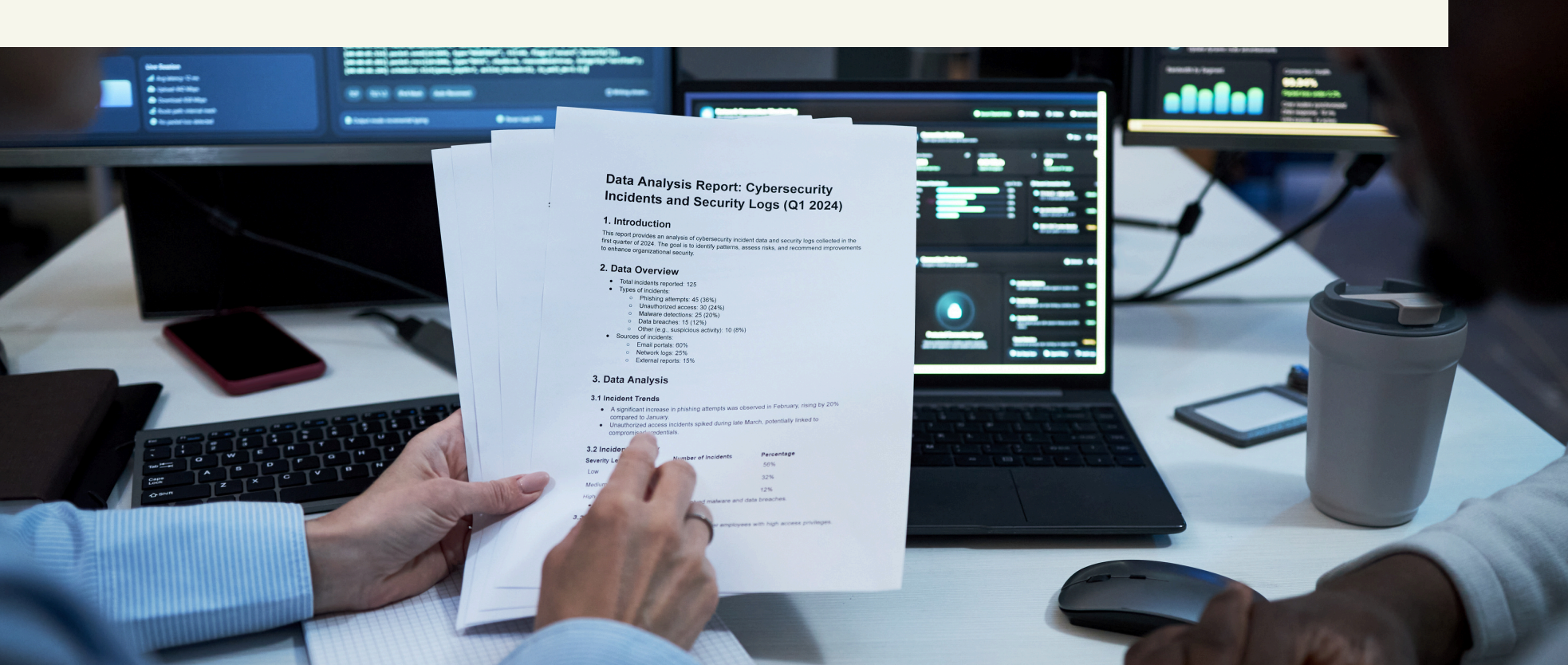
En lugar de limitarse a revisar grabaciones después de que ocurre un incidente, las organizaciones pueden utilizar datos operativos para identificar patrones, detectar desviaciones, medir procesos y mejorar la supervisión de sus establecimientos.

ACIL INTELLIGENCE contempla aplicaciones como:

- Retail y puntos de venta: seguimiento de aperturas y cierres, flujo de clientes, horarios de mayor actividad y cumplimiento de procedimientos.
- Restaurantes: supervisión de horarios, cumplimiento de protocolos operativos, presencia de personal e identificación de situaciones que requieren atención.
- Corporativos: control de accesos, asistencia, supervisión de instalaciones e indicadores operativos.
- Educación: análisis de asistencia, movimiento de alumnos, cumplimiento de horarios y detección de determinados eventos de riesgo.
- Hoteles: oportunidades de supervisión operativa y control de procesos mediante infraestructura tecnológica.

Toda esta información puede concentrarse en dashboards que facilitan la interpretación de indicadores y permiten a los responsables de operación tomar decisiones respaldadas por datos.

El objetivo no es simplemente instalar más cámaras, sino hacer que la tecnología existente en la operación genere mayor valor para el negocio.



Inteligencia artificial con impacto operativo

La propuesta de ACIL INTELLIGENCE parte de una necesidad concreta: muchas empresas cuentan con múltiples sucursales, personal y procesos que deben supervisarse diariamente, pero carecen de visibilidad suficiente para identificar desviaciones en tiempo oportuno.

Con analítica e inteligencia artificial, ACIL busca ayudar a las organizaciones a reducir tiempos de supervisión, identificar incumplimientos operativos, optimizar recursos y detectar oportunidades de eficiencia.

Por ejemplo, una cadena de establecimientos podría conocer si sus sucursales cumplen los horarios establecidos, identificar variaciones en el flujo de clientes o recibir información sobre determinados eventos operativos.

Esto abre la posibilidad de transformar la seguridad de un centro de costos en una infraestructura que también contribuya a la productividad y eficiencia empresarial.

Los resultados económicos dependerán de la implementación, las condiciones de cada operación y los indicadores que se definan.

Una visión tecnológica con ingresos recurrentes

La evolución de ACIL también representa una transformación de su modelo empresarial.

La compañía combina infraestructura tecnológica como servicio con plataformas de software bajo esquemas de suscripción mensual.

Este enfoque permite construir relaciones de largo plazo con los clientes, mantener la infraestructura operativa e incorporar nuevas funcionalidades conforme evolucionan las necesidades de cada organización.

Para ACIL, la oportunidad está en desarrollar un ecosistema tecnológico escalable, donde los sistemas de seguridad sean el punto de partida para ofrecer soluciones de mayor valor agregado.

El futuro de la seguridad será generar información La digitalización empresarial está cambiando la manera en que las organizaciones administran sus recursos, supervisan sus operaciones y toman decisiones.

En este contexto, ACIL plantea una evolución: pasar de sistemas que únicamente registran lo que sucede a plataformas capaces de generar información para comprender mejor lo que ocurre dentro de un negocio.



“Nuestra visión es que cada sistema de seguridad instalado pueda convertirse en una herramienta que ayude a las empresas a operar mejor y tomar decisiones más inteligentes.”

— Adrián Salcedo, Director General de ACIL México.

Con ACIL TOTAL y ACIL INTELLIGENCE, la empresa mexicana busca impulsar una nueva categoría de soluciones donde convergen seguridad, infraestructura tecnológica, inteligencia artificial y analítica de negocio.

Porque el futuro de la seguridad no consiste únicamente en proteger lo que las empresas tienen, sino también en ayudarlas a comprender y mejorar cómo operan.

SEGURIDAD Y ACTIVIDAD ECONÓMICA: LOS RETOS DE LA CDMX ANTE EL CONGRESO

POR: ITZEL PANIAGUA



El fortalecimiento de la seguridad pública y sus implicaciones para la actividad económica fueron parte de los temas abordados durante la comparecencia de Pablo Vázquez Camacho, secretario de Seguridad Ciudadana de la Ciudad de México, ante el Congreso capitalino, el pasado 22 de octubre, como parte de la glosa del Segundo Informe de Gobierno de Clara Brugada Molina.

Durante su intervención, el funcionario presentó los resultados de la estrategia de seguridad implementada en la capital y destacó una reducción cercana al 19% en los delitos de alto impacto respecto de 2024. Entre los indicadores expuestos, señaló una disminución del 13% en el robo a negocio y del 8.6% en la extorsión durante enero-septiembre de 2026, en comparación con el periodo correspondiente del año anterior para este último delito.

El secretario también informó sobre el fortalecimiento de la infraestructura policial, con la ampliación de 847 a 1,022 cuadrantes, la incorporación de 3,500 patrullas y 40 mil cámaras de videovigilancia. Asimismo, destacó las acciones de proximidad del programa La Policía Cerca de Ti, mediante el cual se realizaron más de 6.4 millones de visitas a viviendas, negocios y escuelas.

Para la industria restaurantera, la seguridad constituye un factor fundamental para la operación cotidiana, la protección de colaboradores y clientes, y la confianza necesaria para mantener la actividad comercial. La prevención del robo y la extorsión, así como la atención oportuna a las denuncias, son aspectos relevantes para el funcionamiento de los establecimientos y la continuidad de sus operaciones.

Durante la sesión, legisladores de distintas fuerzas políticas reconocieron avances, pero también plantearon cuestionamientos sobre la consistencia de algunas cifras oficiales, la percepción de inseguridad y los delitos que no llegan a denunciarse. Estos señalamientos subrayan la importancia de mantener mecanismos de evaluación, transparencia y seguimiento de los resultados.



El encuentro representó un espacio de rendición de cuentas sobre los avances y desafíos de la seguridad en la capital. Para el sector restauranero, dar seguimiento a estas acciones y fortalecer la colaboración entre autoridades y establecimientos será importante para contribuir a entornos más seguros, favorecer la confianza de los consumidores y mantener condiciones adecuadas para el desarrollo de la actividad económica.





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