



Industria

JUNTA DE CONSEJO
DIRECTIVO DE LA AMR

[LEER MÁS](#)



Jurídico

REFORMA AL ARTÍCULO 123
EN MATERIA DE SALARIOS
MÍNIMOS

[LEER MÁS](#)



Economía

BANXICO MANTENDRÁ
PRUDENCIA Y CERRARÁ
EL AÑO CON TASA EN 10%

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

DÍA INTERNACIONAL DE
LAS LENGUAS DE SEÑAS:
PROYECTOS INCLUYENTES EN
LA GASTRONOMÍA

[LEER MÁS](#)

Solicita tu **Cuenta Digital Mifel** y disfruta de:

10% rendimiento anual + **Objetivos**

Tu dinero y rendimiento siempre disponibles

[Solicítala aquí](#)

GAT para fines informativos y de comparación de \$0.05 a \$250,000.00 MIP GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.42%. La GAT real es el rendimiento que obtendrás después de descontar la inflación estimada. La tasa de interés fija anual bruta es de 10.00%. De \$250,000.01 MIP en adelante GAT nominal de 0.01% anual antes de impuestos. GAT real de -3.71%. Consulta Términos y Condiciones, requisitos de contratación, Unidad monetaria, cobertura geográfica, bonos y folio de información de acceso al sistema de cálculo de GAT Nominal y Real. 03 de junio de 2024, vigentes al 30 de junio de 2024. Para fines informativos y de comparación. Vigencia de la promoción del 03 de junio de 2024 hasta el 30 de junio de 2024. Producto garantizado por el FNS hasta por 400 mil USD por persona por banco. Para mayor información contacta al programa www.pis.org.mx.



Capital Humano

BALANCE SEXENAL:
LAS FALLAS ESTRUCTURALES
DEL MERCADO LABORAL HAN
CAMBIADO POCO

[LEER MÁS](#)



Industria

¿TU RESTAURANTE ESTÁ
EN EXPANSIÓN? ASÍ PUEDES
CONSEGUIR EL CAPITAL
QUE NECESITAS

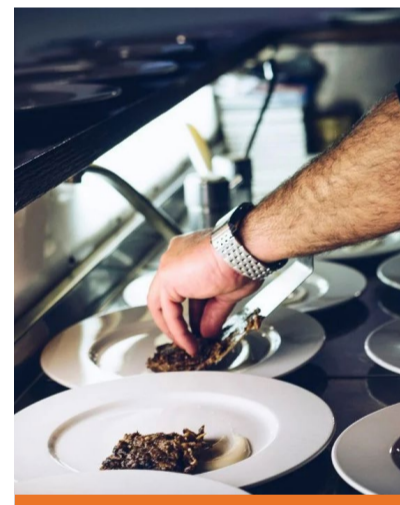
[LEER MÁS](#)



Capital Humano

DEL AGUINALDO A LA
LEY SILLA: LAS REFORMAS
LABORALES PENDIENTES EN
EL CONGRESO

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

CHEFS UTILIZAN HONGO PARA
CREAR NUEVOS PLATOS
A PARTIR DE RESIDUOS
ALIMENTARIOS

[LEER MÁS](#)

toteat Tu restaurante desde cualquier lugar.

[¡Ver más!](#)





Tercera edición
MANO A MANO
CON



CDMX a 1° de septiembre de 2024.

CONVOCATORIA

Con motivo de la celebración del Día Mundial de la pasta, **Herdez Food Service** convocan a Chefs, dueños, socios y tomadores de decisiones del sector restaurantero, a participar en la tercera edición del evento **"Mano a mano con Barilla®"**; en donde 5 equipos profesionales (conformados por un chef y su asistente), concursarán al presentar un platillo hecho a base de pasta Barilla, mismo que será calificado por un panel de jueces expertos, así como los asistentes al evento, a través de una degustación, con el objetivo demostrar su creatividad y habilidades culinarias, así como promover la propuesta gastronómica del establecimiento al que pertenecen, de la mano de **Barilla®**.

Este evento se llevará a cabo el **25 de octubre en la CDMX, en la Terraza de la Torre Polanco a partir de las 5:00 pm.**

Requisitos para inscribir a tu chef:

1. Utilizar pastas **Barilla®** en el menú de tu restaurante o estar interesado en utilizarlas.
2. Enviar una carta de exposición de motivos al correo: jserving@herdez.com

Bases del concurso:

- Dependiendo del corte de pasta asignado, se tendrá que diseñar una receta que dentro de sus ingredientes contemple pasta **Barilla®** y dos productos de la familia Herdez de tu preferencia (estos productos se te proporcionarán).
- Cocinar tu receta para el panel de 5 jueces, así como degustación para 60 invitados (contarás con ayuda de los Chefs de **Herdez Food Service** y un equipo de practicantes para este fin). Tanto jueces como asistentes, influirán en la determinación del ganador.
- Tener un espíritu creativo e innovador.

Premios:

- 1er lugar. Monedero electrónico con valor de \$15,000 (quince mil pesos 00/100 MXN).
- 2do lugar. Monedero electrónico con valor de \$8,000 (ocho mil pesos 00/100 MXN).
- 3er lugar. Monedero electrónico con valor de \$4,000 (cuatro mil pesos 00/100 MXN).

Los interesados tienen hasta el 1° de Octubre para inscribirse.

¡INSCRIBETE!



OCTUBRE 25



INICIO





TE INVITA A



VINO A BORDO

— SÚBETE AL BARCO —

Degusta más de 300 etiquetas de vino con un precio preferencial al ser parte de la Asociación Mexicana de Restauranteros

UTILIZA ESTE CÓDIGO EN BOLETIA.COM
Y RECIBE UN 25% DE DESCUENTO EN TU ENTRADA

AMR25

Convive con enólogos y sommeliers destacados del mundo, **obtén un 20% de descuento en la compra de botellas**, explora nuestra área gastronómica de La Quilla y catas privadas.

2 y 3 · Octubre · 2024

Salon Durango 275, Roma, CDMX



¡ESCANEA EL QRY Y OBTÉN TUS TICKETS AHORA!

INICIO





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



CESSA
universidad

Industria

El pasado martes 24 de septiembre se llevó a cabo la junta de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) y más tarde la Comida Mensual, donde contamos con la presencia de miembros de la industria restaurantera e invitados especiales, teniendo como sede el Restaurante CESSA Universidad ubicado en Morelos 7, Tizapán San Ángel en la Ciudad de México.

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO DE LA AMR

La Junta se llevó a cabo bajo estricto seguimiento de la Orden del Día. El Lic. Jorge Mijares Rincón Gallardo, Presidente de la AMR, presentó su informe en donde abordó temas como la importancia de la Ley de Trata de Personas, la integración de jóvenes restauranteros a la Asociación e invitó a los asistentes a la tercera edición del evento Mano a Mano con Barilla con motivo del Día Mundial de la Pasta convocado por Herdez Food Service.

Por su parte, el Lic. Daniel Loeza Treviño, Representante ante Alcaldías Políticas de la CDMX, compartió su experiencia en los eventos asistidos en representación de la AMR, así como su participación como panelista en el Webinar “Fiestas Patrias: Tradición e impacto económico” organizado por el Consejo de la Comunicación – Voz de las Empresas.





En Asuntos Generales, contamos con la presentación del Lic. Constantino González sobre los beneficios que ofrece el INFONAVIT y se reiteró la alianza que existe con la AMR para el apoyo de los trabajadores de la industria.

El Lic. Rafael Guerrero tuvo una intervención, en donde platicó sobre la importancia de la digitalización en la industria restaurantera y los temas que enfrenta con la era digital; para ello, contamos con la presentación de Esteban Sánchez y Patricia Zaragoza de la empresa Punto Medio, consultoría en estrategia de negocios y transformación digital para profundizar en el tema de la digitalización.

Al término de la comida, el Lic. Rafel Guerrero anfitrión de **CESSA Universidad**, dio las gracias a la AMR por realizar la comida en sus instalaciones, así como a **CATAMUNDI** por servir los platillos que se degustaron y llevar a los asistentes a disfrutar de toda una experiencia culinaria. Por su parte, el Lic. Jorge Mijares, Presidente

de la AMR, agradeció las atenciones recibidas y reconoció la gran labor que desempeñan los alumnos y profesores del CESSA.

El menú de degustación constó de:

- Crispy rice cake servido con tártara de verduras
- Mousse de foie gras con un velo de Jerez y gel de lichi
- Zanahoria en dúo de texturas sobre un curry verde
- Risotto de hongos de lluvia servido con queso pecorino
- Fish & chips acompañados de papas fritas y salsa tártara de gochujang
- Tabique de res braseado, servido con una salsa trufada acompañada de mil hojas de apionabo
- Sampler de los favoritos de Catamundi: Pie de limón, mini dona, mini toffee y mini s'more

El maridaje de la comida estuvo a cargo de **Áster, Torre de Oña y Lagar de Fornelos**.





INICIO





Jurídico

El pasado 24 de septiembre de 2024 la Cámara de Diputados del Congreso de la Unión aprobó por mayoría calificada, una Reforma al Artículo 123 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos en materia de salarios mínimos para garantizar que, a partir del 1 de enero de 2025, el incremento a los salarios mínimos sea superior al nivel de la inflación anual.

Conforme a estadísticas económicas se considera que el promedio de inflación durante ese sexenio ha sido del 5.54%, y es por ello que, a partir del 1 de enero de 2025 el aumento a los salarios mínimos no podrá estar por debajo de este parámetro.

REFORMA AL ARTÍCULO 123 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS EN MATERIA DE SALARIOS MÍNIMOS

Bajo esta premisa, tomando en consideración que el Salario Mínimo General actual es de \$248.93 (DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS 93/100 M.N.) diarios, el aumento en base a la inflación quedaría aproximadamente en \$262.75 (DOSCIENTOS SESENTA Y DOS PESOS 75/100 M.N.) diarios a partir del año 2025. Si la inflación es mayor a dicho porcentaje, se verá reflejado en el salario mínimo.

En la zona fronteriza, se procederá de igual manera para determinar el Salario Mínimo vigente, cuyo monto es superior a la zona centro de la República Mexicana.

La minuta correspondiente pasará al Senado que, al tener mayoría calificada, seguramente la aprobará en los próximos meses para que entre en vigencia a partir del 1 de enero de 2025.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



INCAPAZ
DE DAR RESULTADOS

Las personas con
Discapacidad Intelectual tenemos

DISCAPACIDAD
PARA TRABAJAR

Confía en mí.

CONFEE capacita a personas con discapacidad intelectual
y a empresas para su inclusión laboral.



cuentamexicoconmigo.org



Consejo de la Comunicación
Voz de las Empresas

INICIO



2022 2023 **2024** 2025 2026



Economía

Los analistas consideran que el mensaje del banco central es más laxo que la decisión de agosto y esperan que haya dos recortes más de 25 puntos base.

El Banco de México (Banxico) optó por una dirección cautelosa en el manejo de la política monetaria anticipándose a los eventos del cierre del año.

Los analistas consultados por Expansión estiman que Banxico hará dos recortes más a la tasa y esta cerrará el 2024 en niveles del 10% y de 7.5% en 2025. Consideran que el espacio para hacer recortes de 50 puntos está descartado.

BANXICO MANTENDRÁ PRUDENCIA Y CERRARÁ EL AÑO CON TASA EN 10%

“El banco central está adelantando que va a seguir bajando las tasas de interés en las próximas reuniones. Considerando que pudiéramos volver a tener un repunte en la volatilidad, dependiendo del resultado de las elecciones en los Estados Unidos, creemos que hay una probabilidad alta de que cierren el año en 10%, pero dependiendo de qué tan álgida sea la volatilidad”, dijo Alejandro Saldaña, economista en jefe de Grupo Financiero Ve por Más (Bx+).

Banxico decidió recortar el jueves la tasa de referencia a 10.5%. Los miembros de la Junta de Gobierno tomaron la decisión en una votación por mayoría.

En el anuncio de política monetaria, Banxico sugiere que adoptará ahora un ciclo de flexibilización continua, aunque esto no significa que sea a un ritmo acelerado, destacó Barclays.





Los analistas buscarán que en las minutas, que se publican el 10 de octubre, algunos miembros de la junta reemplacen la palabra “gradual” (que implica recortes de 25 puntos) con un término como “contundente”.

Además de las elecciones en Estados Unidos y la probabilidad de un nuevo periodo de volatilidad, Barclays estima que los riesgos fiscales en México también pudieron provocar que Banxico mostrara cautela en su reducción de tasa y no replicara la reducción de 50 puntos base que hizo la semana pasada la Reserva Federal (Fed).

“Tras la aprobación de la reforma judicial, la atención se ha desplazado hacia los próximos propuesta presupuestaria del año, particularmente a la luz de posibles presiones fiscales por parte del implementación de las reformas de AMLO”, destacó Barclays.

Pamela Díaz, economista en jefe de BNP Paribas, añadió que otro de los motivos por los que Banxico no bajó la tasa en 50 puntos fue porque a pesar de que México está en un proceso desinflacionario, el balance de riesgos sigue sesgado al alza.

“La comunicación de Banxico tampoco estaba orientada hacia un corte de 50 puntos base, no había alineación dentro de la Junta de Gobierno. Desde nuestro punto de vista es una decisión bastante acertada y consistente con

la comunicación que Banxico había estado planteando en comunicados anteriores”, añadió Díaz.

La economista no descarta que Banxico pueda hacer pausas en los recortes a la tasa, pero dijo que mantiene la postura de que los recortes del banco central mexicano serán continuos.

Banxico mostró un comunicado más laxo en su decisión de septiembre ante una posible desaceleración de la economía mexicana que, por ende, resultará en menos inflación pero las preocupaciones siguen en la inflación de servicios.

El economista teme que la inflación de servicios siga renuente y que haya una contaminación de precios en los siguientes meses derivado de los aumentos salariales y la depreciación en el tipo de cambio que se vivió desde junio pasado.

“Los aumentos que vimos anteriormente en la inflación no subyacente, en alimentos frescos, podría tener cierta contaminación en los servicios de preparación de alimentos y bebidas o en las mercancías alimenticias. De hacerlo, podríamos ver una inflación subyacente estancándose cerca del 4% y esto evitaría entonces que la inflación llegue al 3% y se estabilice ahí en el cuarto trimestre de 2025 como lo tiene previsto Banco de México”, añadió.

FUENTE: Expansión

INICIO



Gastronomía

El 23 de septiembre se conmemora el Día Internacional de las Lenguas de Señas con el fin de concienciar sobre la importancia de éstas para la plena realización de los derechos humanos de las personas sordas. Así que es una excelente oportunidad para hablar sobre tres proyectos gastronómicos incluyentes.

Según la Federación Mundial de Sordos, existen aproximadamente 70 millones de personas sordas en todo el mundo. Más del 80% vive en países en desarrollo y como colectivo, utilizan más de 300 diferentes lenguas de señas.

DÍA INTERNACIONAL DE LAS LENGUAS DE SEÑAS: PROYECTOS INCLUYENTES EN LA GASTRONOMÍA

PROYECTOS INCLUYENTES EN LA GASTRONOMÍA EN LENGUA DE SEÑAS

Fundación Mexicana de Sordos Gastronomía EnSeñas A.C.

Desde 2013, el chef Oscar Enrique Chatelain Jardón creó la Fundación Mexicana de Sordos Gastronomía EnSeñas A.C. dedicada a atender a ciudadanos vulnerables por escasos recursos, edad, sexo o alguna discapacidad en el Estado de México, con la finalidad de que puedan desarrollarse en el campo laboral a través de la gastronomía.

Una de sus misiones es iniciar o mejorar la situación de empleabilidad de personas con discapacidad y/o situación de vulnerabilidad. Apoyando y ofreciendo un espacio de aprendizaje y sobre todo una oportunidad de capacitación, desarrollo y participación incluyente en la gastronomía.





Dicha fundación es pionera en México de educación para sordos que permite seguirlos formando profesionalmente a través de la lengua de señas, en el campo de la gastronomía.

Actualmente la fundación brinda cursos y actividades especiales en temas de gastronomía a jóvenes Down y personas sordas.

Rouss Comidas: repostería inclusiva

Rocío Scalzo, conocida como [@rousscomidas](#), es originaria de Argentina que se dedica a crear recetas a través de la Lengua de Señas.

Desde hace más de 10 años, la joven se dedica a la repostería inclusiva, “enseñando no sólo recetas aptas para todo público (celíacos/diabéticos), sino también hacerlo a través de la Lengua de Señas para personas sordas y a todas las edades”, explicó.

En 2023, su proyecto resultó ganador del primer premio en la categoría “Propósito” en un concurso nacional que reunió a más de 200

emprendimientos. A través de sus cuentas, [@rousscomidas](#) comparte todo tipo de recetas desde dulces hasta saladas.

Chimi Deli: cocina para todos

Chimi Deli no es un restaurante más, se trata de un espacio incluyente en donde se cocina para todos y en donde la diversidad es uno de los ingredientes principales.

Este sitio se ubica en San Carlos de Bariloche, ciudad en Argentina, y en él se sirve comida vegana, alimentos que no incluyen proteína ni productos de origen animal y sin TACC, alimentos que no tienen en su composición, ni estuvieron en contacto, con gluten derivado de trigo, avena, cebada o centeno, y quienes la requieren lo hacen principalmente por una cuestión de salud.

Unodesustrabajadoresestrellaes Nicolás Pargade quien a los 3 años sufrió de meningoencefalitis, la cual le dejó muchas secuelas, sin embargo, eso no le ha impedido estudiar y encontrar un trabajo en Chimi Deli.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



EL TAMAÑO

PERFECTO

SÍ EXISTE...



CAJA CON 200 SACHETS



[@HerdezFS](#) [@herdezfoodserviceoficial](#) [@herdezfoodservice](#) [Herdez Food Service](#) [Herdez Food Service](#) [www.herdezfoodservice.com.mx](#) Llama al 01 (800) 2289 HFS (437)



INICIO





El mercado laboral se ve así: baja población con salario digno; desempleo extendido sin muchos cambios; participación laboral casi sin avance e informalidad con poca reducción.

Si bien se ha avanzado en los últimos seis años en el tema laboral, las fallas estructurales del mercado de trabajo que producen la pobreza en México permanecen sin cambio sustancial, de acuerdo con el estudio *Balance sexenal: la precariedad laboral permanece*, realizado por Acción Ciudadana Frente a la Pobreza (ACFP).

En la presentación del documento, Rogelio Gómez Hermosillo, presidente ejecutivo de la asociación civil, resaltó que, en los últimos 6 años, los principales indicadores del mercado laboral registran estancamiento, retrocesos o avances mínimos.

Capital Humano

BALANCE SEXENAL: LAS FALLAS ESTRUCTURALES DEL MERCADO LABORAL HAN CAMBIADO POCO

Entre estos se encuentran: el desempleo extendido, la baja participación laboral de las mujeres y jóvenes, salarios de pobreza, informalidad e indefensión laboral. “En México no se cumple con el derecho humano de las personas al trabajo”, advirtió.

De acuerdo con la investigación de ACFP, México permanece en la parte baja de la tabla indicadores laborales, por debajo, no sólo de países pares de la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE), sino incluso de muchas economías de América Latina y el Caribe.





INDICADORES CON POCO AVANCE

1. Desempleo extendido

En 2024, hay 6.6 millones de personas desempleadas, esto si se considera a las personas en desocupación y los disponibles de la Población No Económicamente Activa (PNEA). Eso implica una tasa de desempleo extendido de 10 por ciento.

La tasa de desocupación relativamente baja, refleja únicamente a quienes no tienen empleo, pero están buscándolo. Sin embargo, hay una parte de la población que no está activa en el mundo del trabajo, pero está disponible para una actividad laboral, también denominados “desalentados”, son personas que ya no buscan un empleo porque consideran que no tienen posibilidades de conseguirlo.

Además, Rogelio Gómez Hermosillo indicó que hay 4 millones de mujeres desempleadas y 2.8 millones de personas jóvenes sin trabajo. Por ello, la organización sugiere una mejora en la inversión productiva para incrementar la creación de empleo.

“El desempleo en México además requiere invertir en la capacitación y formación para el trabajo de jóvenes, así como en la creación de servicios de cuidados como estancias infantiles, escuelas de tiempo completo y espacios de tareas y actividades culturales, deportivas y de refuerzo académico por las tardes, así como otras modalidades de cuidado, que faciliten la incorporación laboral de mujeres”, dice el estudio.

2. Salarios de pobreza

No es sólo lograr un empleo, sino que los ingresos que se obtengan permitan a las familias cubrir sus necesidades, pero eso no sucede, pese a la mejora observada con la política de recuperación salarial.

De acuerdo con el análisis, 34.8 millones de personas en México viven con salarios de pobreza en 2024, esto significa que más de la mitad de las personas que trabajan carece de ingreso laboral suficiente para superar el umbral de pobreza.

“Su salario no alcanza para cubrir el costo de 2 canastas básicas, por lo que no pueden mantenerse a sí mismas y a una persona más por encima de la línea de pobreza”, refiere el estudio.





Del total, 61% son personas con trabajo subordinado y una cuarta parte son trabajadores por cuenta propia. Mientras que 76% de las mujeres tiene un salario insuficiente, esto es 14 puntos porcentuales superior a la cifra de los hombres.

La recuperación del salario mínimo, considera el estudio, debe avanzar más rápido y con aumentos diferenciados entre el salario mínimo en la frontera y el general que se aplica en el resto del país.

El salario mínimo en 2025 debe alcanzar un monto necesario para adquirir dos canastas básicas, recomienda la organización civil.

3. Trabajos sin contratos

Son dos los indicadores que reflejan la condición de indefensión de personas con empleo que

contribuyen a mantener la precariedad laboral: carecer de contrato estable y no contar con representación sindical para la negociación colectiva de salarios y condiciones laborales.

En México, casi 9 de cada 10 personas carecen de afiliación sindical y la mitad no tiene un contrato estable, en esta condición están 18.8 millones de personas.

La reforma laboral de 2019 cambió sustancialmente las reglas sobre contratación colectiva y representación sindical. Uno de sus propósitos fue eliminar los contratos de protección patronal y su correlativo sindicalismo blanco al servicio de las empresas. Pero aún tiene mucho por avanzar en su aplicación.

Ante todos estos desafíos, la organización civil refiere que el sistema laboral permanece igual o con cambios imperceptibles, así que el siguiente gobierno tendrá muchos retos por resolver en este ámbito.

FUENTE: El Economista

INICIO



toteat

Industria

Expandir un restaurante puede ser una de las etapas más emocionantes para cualquier emprendedor. Tienes un negocio que funciona, una clientela fiel y un equipo listo para dar el siguiente paso. Pero surge la pregunta: ¿cómo consigues el capital necesario para que ese crecimiento no sea una carga financiera?

iNo te preocupes! Aquí te presentamos algunas estrategias simples y prácticas para que consigas la inversión adecuada, asegurando que tu restaurante crezca de forma rentable y sostenible.

¿TU RESTAURANTE ESTÁ EN EXPANSIÓN? ASÍ PUEDES CONSEGUIR EL CAPITAL QUE NECESITAS

**Conoce tus números:
La clave para planificar con seguridad**

Antes de pensar en financiamiento, asegúrate de tener bien claros tus números. ¿Sabes exactamente cuánto costará abrir una nueva sucursal? ¿Qué gastos adicionales vas a enfrentar con la expansión? Aquí no se trata solo de cocina, sino de finanzas. Tener una proyección financiera sólida es crucial para cualquier inversionista o institución financiera. Sin un plan bien estructurado, estarías dando un salto sin paracaídas.

Recuerda: ¡Sin números claros, no hay crecimiento seguro!





¿Cómo conseguir el capital? Opciones fáciles y ajustadas a ti

Financiar la expansión de tu restaurante no tiene por qué ser un proceso complicado. A continuación, te presentamos varias alternativas para conseguir capital de manera sencilla y efectiva:

1) Inversores Privados: ¿Sabías que la industria gastronómica en México está en pleno auge? El mercado de comida fuera del hogar se estima que alcanzará los 280 mil millones de dólares para 2025. Con un plan bien estructurado y un retorno atractivo, podrías atraer a inversores que quieran ser parte de tu éxito.

2) Crowdfunding: Si tienes una base de clientes fieles, ¿por qué no hacerlos parte de tu expansión? Plataformas como Donadora, Kickstarter y EquityEats permiten que tus seguidores más leales apoyen directamente el crecimiento de tu negocio. Es una forma emocionante de financiar tu expansión y fortalecer la relación con tu comunidad.

3) Préstamos Bancarios: Aunque son la opción más tradicional, los bancos siguen siendo una excelente fuente de financiamiento. Hoy en día, ofrecen tasas competitivas y paquetes diseñados específicamente para el sector gastronómico. Eso sí, un buen plan financiero te abrirá muchas puertas.

4) Capital de Riesgo: Si estás pensando en llevar tu restaurante a otras ciudades, el capital de riesgo puede ser tu mejor opción. Inversores de riesgo están cada vez más interesados en la industria restaurantera, atraídos por el crecimiento del delivery y la demanda de cenas

fuera de casa. Pero ojo, estos inversores buscan resultados rápidos, normalmente en un plazo de 5 a 7 años, por lo que deberás estar listo para crecer a gran escala.

La tecnología: Tu mejor aliada para un crecimiento eficiente

Crear no solo requiere capital, también eficiencia. Y en eso, la tecnología es tu mejor amiga. Si te estás expandiendo, un buen software de gestión te permitirá optimizar las operaciones y mantener controladas todas tus sucursales.

Por ejemplo, [Toteat](#) es una plataforma que te ayuda a gestionar inventarios, múltiples locales, pedidos y personal desde un solo lugar. Además, te permite personalizar menús para cada sucursal, adaptándote a los gustos locales, lo que mejora la experiencia del cliente y aumenta tus márgenes de ganancia. Todo esto hará que tu negocio sea mucho más atractivo para los inversores.

[Pide una demo personalizada](#)

¡Es tu momento de crecer!

Expandir un restaurante es un desafío emocionante. Pero con una planificación financiera sólida y las herramientas adecuadas, puedes hacerlo de manera estratégica y rentable. Evalúa tus opciones de financiamiento, apóyate en la tecnología y prepárate para dar el siguiente gran paso en tu negocio.

El éxito está más cerca de lo que piensas.
¡Es hora de hacerlo realidad!

FUENTE: Toteat

INICIO

SARGENTO®

CREEMOS EN EL PODER
DE LO NATURAL



INICIO





Capital Humano

Firmas de consultoría y especialistas en mercado laboral coinciden que en la nueva legislatura podrían retomarse las reformas laborales que quedaron sin discutirse en el Congreso de la Unión.

La llegada de Claudia Sheinbaum a la presidencia de México puede ser la continuidad de una agenda legislativa en materia de trabajo que quedó pendiente, una ventaja que tendrá durante su gobierno, será la representación de su partido y aliados en el Congreso de la Unión.

DEL AGUINALDO A LA LEY SILLA: LAS REFORMAS LABORALES PENDIENTES EN EL CONGRESO

Al sexenio de Claudia Sheinbaum lo precede el periodo de mayor avance en derechos laborales, en los últimos seis años se aprobaron 15 reformas a la legislación de trabajo, el contexto de más modificaciones en 30 años. La protección a la fuerza trabajadora se podría decir que fue su sello en el gobierno que está por finalizar.

Sólo por citar algunos ejemplos, se actualizó la tabla de enfermedades de trabajo, se ampliaron los días de vacaciones, se eliminó el *outsourcing* basado en suministro de personal, y se reconocieron los derechos laborales de los trabajadores del hogar.

No obstante, en el tintero quedaron reformas laborales que, al visualizar la continuidad, tanto firmas de consultoría como especialistas en mercado laboral prevén que algunos proyectos podrían concretarse en el siguiente sexenio. Estos son los más emblemáticos:





Reducción de la jornada laboral

Esta reforma busca modificar el artículo 123 de la Constitución para reconocer dos días de descanso por cada cinco de trabajo. Con ello, la jornada laboral se reduciría a cinco días y en términos prácticos se traduce en una disminución de 48 a 40 horas en el límite legal por semana.

El proyecto fue dictaminado en la Comisión de Puntos Constitucionales en la Cámara de Diputados, se desarrollaron una serie de foros para analizarlo y la Junta de Coordinación Política (Jucopo) acordó avanzar en la recopilación de propuestas del sector empresarial y sindicatos para construir un régimen de transición y votar en el pleno la reforma, pero hasta ahora esa discusión no ha llegado.

Aguinaldo de 30 días

Otra de las propuestas que quedaron pendientes es incrementar el aguinaldo para los trabajadores del sector privado, para pasar de un mínimo de 15 a 30 días. Esta propuesta sólo fue dictaminada por una de dos comisiones en el Senado, y por ello, su votación en el pleno no fue posible.

Prima de antigüedad

Los legisladores también han propuesto que la prima de antigüedad que actualmente es de

12 días por cada año trabajado pase a 15 días. También se plantea eliminar el tope equivalente a dos veces el salario mínimo general.

Ampliación de permisos de paternidad

Actualmente, los hombres sólo tienen derecho a cinco días para ausentarse del trabajo cuando se convierten en padres.

Esta propuesta, que quedó sin votarse en el Senado, modifica la Ley Federal del Trabajo (LFT) para ampliar a 20 días los permisos de paternidad, y no sería sólo para nacimientos, sino también por adopción.

La reforma fue aprobada en la Cámara de Diputados en diciembre del 2023, después de más de dos años de espera en la mesa directiva. En el momento de su votación en el pleno, transitó sin complicaciones, ni siquiera con resistencia del sector empresarial, de acuerdo con fuentes cercanas a la Comisión de Trabajo y Previsión Social de San Lázaro.

Pero la discusión fue distinta en el Senado. En marzo de este año, el dictamen fue aprobado en comisiones en medio de la solicitud de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP) e instituciones de seguridad social (IMSS e ISSSTE) de una ampliación menor a la propuesta (10 días). Y su votación en el pleno no llegó.





Cuotas de contratación

En marzo de 2023, el Senado aprobó una reforma a la Ley Federal del trabajo para evitar la discriminación de adultos mayores en el mercado laboral. Las modificaciones a la legislación establecen una cuota con la que deberán cumplir todas las empresas que tengan más de 20 trabajadores.

Los cambios avalados por unanimidad definen como nueva obligación de los empleadores implementar acciones y programas que promuevan la contratación de personas mayores de 60 años.

Además, incorpora en la lista de prohibiciones patronales, negarse a contratar adultos mayores en su fuerza laboral y establece una cuota de 5% del total de la plantilla en favor de este grupo, cuando las empresas tengan más de 20 empleados. Lo mismo sucede para personas con discapacidad, la iniciativa plantea un 5% de los puestos para este grupo.

Igualdad salarial de género

En marzo de 2021 el Senado aprobó un paquete de reformas a 13 ordenamientos legales para garantizar la igualdad salarial entre hombres y mujeres.

El proyecto ordena que a los empleadores identificar e informar a las autoridades las acciones para eliminar cualquier diferencia injusta en las remuneraciones. Además, las

instituciones públicas, privadas y sociales deberán tramitar un certificado de igualdad laboral de género y no discriminación.

Los salarios se fijarán según los conocimientos profesionales, destreza, aptitudes para las relaciones interpersonales, los esfuerzos mental y físico, responsabilidades del puesto y el entorno físico y ambiente psicológico del trabajo.

Sin embargo, después de ser aprobada por unanimidad en el Senado, la minuta llegó a la Cámara de Diputados, pero nunca fue discutida.

La Ley Silla

La Ley Silla fue aprobada en el Senado en febrero de este año. Es una reforma a la Ley Federal del Trabajo (LFT) que busca garantizar el derecho al descanso durante la jornada laboral, específicamente a sentarse, de ahí el nombre con el que se le conoce.

La reforma busca incorporar un marco regulatorio sobre el descanso en un asiento o silla durante el horario de trabajo, para ello, se propone prohibir que los empleadores le nieguen a sus colaboradores tiempo para hacer pausas y descansar a lo largo de su turno. La modificación a la LFT está pendiente de discutirse en la Cámara de Diputados.

Así pues, durante el siguiente periodo legislativo se puede esperar que los temas de inclusión, igualdad, y la protección en materia laboral, sigan activos en la agenda del Congreso de la Unión.

FUENTE: El Economista

INICIO





Gastronomía

Conoce el hongo que utilizan Chefs con estrellas Michelin para crear nuevos platos a partir de residuos alimentarios.

El desperdicio de alimentos es un gran problema. Ante ello, un equipo de investigadores y chefs está trabajando activamente para convertir alimentos que antes se consideraban basura en delicias gourmet con la ayuda de un hongo determinado.

Todo esto se detalla en un nuevo artículo científico publicado en la revista Nature Microbiology. En el estudio, un grupo de científicos dirigido por el Dr. Vayu Hill-Maini, chef, científico e investigador postdoctoral de la Universidad de California, Berkeley, detalla cómo utilizan el hongo Neurospora intermedia para fermentar alimentos que antes se consideraban desechos.

CHEFS UTILIZAN HONGO PARA CREAR NUEVOS PLATOS A PARTIR DE RESIDUOS ALIMENTARIOS

Los investigadores descubrieron que el hongo podía crecer en una variedad de subproductos, como pulpa de frutas y verduras y desechos lácteos de origen vegetal. También descubrieron que Neurospora intermedia no emitía micotoxinas (que son sustancias tóxicas producidas por hongos) y creaba alimentos que realmente tenían buen sabor.

“Estos resultados muestran la importancia tradicional y el potencial futuro de la fermentación fúngica para crear alimentos deliciosos y nutritivos a partir de subproductos fácilmente disponibles”, concluyeron los investigadores.

La Neurospora intermedia ya se utiliza en cocinas galardonadas como Blue Hill en Stone Barns en el estado de Nueva York y Alchemist en Copenhague. Así es como funciona.





¿Qué es Neurospora intermedia?

Neurospora intermedia es un tipo de hongo que se utiliza tradicionalmente en Indonesia para elaborar un alimento llamado oncom a partir de pulpa de soja. El hongo utiliza pectina (un espesante natural) y celulosa (el componente principal de las paredes celulares de las plantas) durante la fermentación.

“Tiene la capacidad única de descomponer la celulosa en alimentos comestibles”, dice Andrew Luzmore, chef y director de proyectos especiales en Blue Hill At Stone Barns, que utiliza Neurospora intermedia. “Es una nueva herramienta en nuestro conjunto de herramientas para brindar valor y valor económico a lo que se considera desperdicio de alimentos. Tiene el potencial de tomar algo y hacerlo valioso”.

En Berkeley, un grupo de científicos utiliza el hongo Neurospora intermedia para fermentar alimentos que antes se consideraban desechos. Un ejemplo: una hamburguesa salteada compuesta de pulpa de soja inoculada con el moho Neurospora.

¿Qué puede hacer Neurospora intermedia con los alimentos?

Pero la Neurospora intermedia no solo convierte los desechos alimentarios en algo comestible. *“Es otra forma de procesar y hacer que los nutrientes sean más biodisponibles”,* dijo Luzmore a Food & Wine. El equipo de Blue Hill At Stone Barns solía enviar productos alimenticios a Hill-Maini

para que se transformaran con Neurospora intermedia, pero recientemente invirtió en una incubadora y una campana de cultivo de tejidos para hacerlo ellos mismos.

La Neurospora intermedia puede transformar los alimentos. *“Con la Neurospora intermedia, tenemos una nueva herramienta en la caja de herramientas del chef, una que aporta nuevos colores, texturas y sabores”,* afirma Hill-Maini. *“Esto abrirá las puertas a una nueva creatividad e innovación para traspasar los límites de la gastronomía”.*

Pero Hill-Maini afirma que la sostenibilidad también es un factor importante en el uso de este hongo. *“Fue domesticado en Indonesia con el propósito de convertir los desechos en alimentos, lo que lo distingue de los hongos que se usan ampliamente en las cocinas hoy en día”,* afirma. *“Crece increíblemente rápido y de manera robusta en muchos flujos de desechos diferentes de la industria alimentaria, incluidos los que se producen con frecuencia en los restaurantes. Por lo tanto, abrirá puertas para mejorar la sostenibilidad al convertir ingredientes que de otro modo se desperdiciarían en alimentos, sin sacrificar el sabor”.*

Luzmore ha utilizado Neurospora intermedia en salchichas que tienen un alto componente de productos no cárnicos como cereales y verduras para conseguir una textura suave, así como para crear un agente aglutinante. *“Al trabajar con Neurospora, se consigue una textura uniforme y se hace más manejable”,* afirma Luzmore. También ha utilizado el hongo para transformar el pan de arroz duro en un producto sabroso.





¿A qué sabe la Neurospora intermedia?

Depende. “Es un poco camaleónico”, dice Luzmore, señalando que la Neurospora intermedia tiene un “sabor distintivo” que puede cambiar según para qué la uses y cómo la cocines. “Cuando sale fresca de la incubadora, tiene un sabor vagamente afrutado a champiñón”, dice Luzmore. “Suenan raro, pero juntos esos sabores son bastante agradables”.

Cuando se cocina, dice Luzmore, la Neurospora intermedia adquiere un “aroma y sabor a queso” y agrega: “Sabe a queso cheddar”.

Hill-Maini afirma que Neurospora intermedia tiene un “potencial increíble”

para abordar cuestiones de sostenibilidad alimentaria. Tiene previsto explorar más sobre cómo utilizar el hongo para reciclar desechos y fabricar alternativas a la carne y los productos lácteos. “También tenemos previsto organizar talleres para que la gente aprenda más sobre este hongo y comparta nuestros hallazgos con el mundo”, afirma.

Aunque Luzmore señala que la Neurospora intermedia se ha utilizado durante miles de años en Indonesia, tiene la esperanza de que pueda ayudar a transformar los problemas relacionados con el desperdicio de alimentos en otras partes del mundo. “Todavía es muy pronto para nuestra exploración, pero la esperanza es que esto cree una herramienta para mejorar nuestro sistema alimentario”, dice.

FUENTE: Food & Wine en Español

INICIO



TOMA LAS ESCALERAS Y LIBÉRATE DE LO QUE TE DETIENE

La actividad física
mejora la **calidad**
del sueño



CONOCE MÁS
BENEFICIOS



ACTÍVATE
30 MINUTOS 5 DÍAS
DE TU SEMANA


Consejo de la Comunicación
Voz de las Empresas

INICIO

