

Food SERVICE

2025



INSTALARÁN EQUIPOS BIOMÉTRICOS
EN BARES Y RESTAURANTES DE QUERÉTARO

36

MOBILIARIO
EN RESTAURANTES:
DISEÑO, COMODIDAD
Y FUNCIONALIDAD

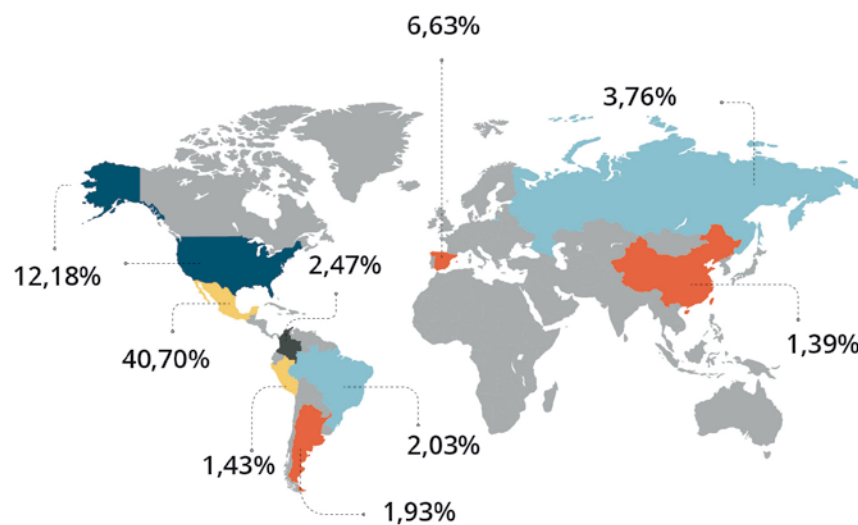
WWW.FOODSERVICEYEQUIPO.COM

56,670,327 visitas
foodserviceyequipo.com

12,356,780

son las página
vistas en
foodserviceyequipo.com

9,323,224
Usuarios



Países donde
nos visitan



1,780
aperturas

www.facebook.com/Foodservicemex

23,750

Me gusta



2,578,900
lecturas

2,598,670
Impresiones

Foodservicemex



Ventas de publicidad 56 20 36 60 48

Suscripciones: suscripciones@grupomeditosiq.com

Teléfono: 56 20 36 60 48

Email: info@grupomeditosiq.com

Twitter: [@foodservicemex](https://twitter.com/foodservicemex)

Facebook: [Foodservicemex](https://www.facebook.com/Foodservicemex)

Web: www.foodserviceyequipo.com



@FoodserviceMex

42,000
seguidores



@foodservicemex



@foodservicemex



FoodserviceMex

24,200 suscriptores
13,207,45 visualizaciones
360 videos
532,270 minutos



11,890,800
emails enviados

+200,000
contactos



Revista

FoodService

Odett Jiménez Ponce
Directora General
odett@grupomeditosiq.com

Director Creativo
Nestor Rodríguez
nestor@grupomeditosiq.com

Relaciones Públicas
y Traducción
Alexis Rodríguez
alexis@grupomeditosiq.com

Diseño
Mariel Figueroa
mariel@grupomeditosiq.com

Web Master
Raúl Lefranc
raul@grupomeditosiq.com

Reporteros
Karla Mussi
Vinka Sánchez
Phillipe Carbonell
Carol Castelo
Víctor Capri
editorial@grupomeditosiq.com

Publicidad
Roger Red
roger@grupomeditosiq.com

Producción Foodservice TV
Mauricio Castro
mauricio@grupomeditosiq.com

Coordinadora de Distribución
Sandra Martínez
distribucion@grupomeditosiq.com

Foodservice y Equipo EE.UU.
Betty de Bruin
betty@grupomeditosiq.com



¿ESCANEARTE PARA ENTRAR EN RESTAURANTES
DE QUERETARO?

¿LOS BIOMÉTRICOS VIOLAN LA PRIVACIDAD?

A filiados de la Canirac pretenden usar lectores biométricos para aumentar la seguridad dentro de sus establecimientos, lo que ha levantado la duda sobre si esta medida viola la privacidad de las personas.

Según lo explica el abogado Fausto Rodríguez, esto no viola la privacidad de las personas, siempre y cuando, los restaurantes tengan a la vista del público su aviso de privacidad.

El aviso de privacidad es un documento para garantizar la transparencia y el respeto a la privacidad de las personas al momento de recabar y utilizar sus datos personales.

De esta manera, a decir del abogado, mientras el establecimiento tenga a la vista del público este aviso, no debería de existir algún problema por el uso de los datos biométricos que se obtengan de estos lectores,

Los lectores se han propuesto desde la Secretaría de Seguridad Ciudadana para apoyar la identificación de personas que sean buscadas por algún tipo de investigación judicial y que al ingresar a los restaurantes o locales afiliados a la cámara, se emita una alerta a la autoridad para su inmediata detención.

El artículo 25 de la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares permite que los datos obtenidos de las personas puedan no cancelar su uso para evitar que "Obstaculice las actuaciones judiciales o administrativas vinculadas a obligaciones fiscales, la investigación y persecución de delitos o la actualización de sanciones administrativas".

De esta manera, de ponerse en marcha el proyecto de los lectores biométricos, los propietarios de los restaurantes afiliados a la Canirac, deberán de cumplir con lo establecido en la ley de protección de datos personales.

¡Hasta la próxima edición!

KORINA PONS



FOODSERVICE Y EQUIPO. Revista, Julio 2025. Editada por Grupo Medios IQ, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Edzna No. 164, Col. Letrán Valle, Del. Benito Juárez, C.P. 03650, Ciudad de México. Teléfono: 56-20-36-60-48. Editor Responsable: L.C.P. Odett Jiménez Ponce. Número de Certificado de Reserva de Derechos al uso exclusivo del título 04-2015-091413301100-102 otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título: (En trámite). Certificado de Licitud de Contenido: (En trámite). Impreso por Servicios Integrales Dorna, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Amacuzac No. 262, Col. Barrio de San Pedro, Del. Iztacalco, C.P. 08220, Ciudad de México. Distribuido por Servicio Postal Mexicano con domicilio en: Nezhualcóyotl No. 109, Col. Centro, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06000, Ciudad de México. Derechos Reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de textos sin previa autorización por escrito de los editores. Las opiniones expresadas en los trabajos publicados son responsabilidad personal del autor o entrevistados. Los editores no comparten necesariamente los conceptos y opiniones de los entrevistados y colaboradores.

4

WINE SPIRIT SERVICE

¿A qué se debe que varios artistas hayan invertido en viñedos?

46

EVENTOS

Bib Gourmands MICHELIN México 2025

10

ÍCONOS

Un nombre que debes conocer: Marie-Antoine Carême

50

WINE SPIRIT SERVICE

¿Qué países beben más vino?

22

EVENTOS

Galardonados Estrella Michelin México 2025

56

TECNOVACIÓN

Instalarán equipos biométricos en bares y restaurantes de Querétaro

36

CONCEPTOS

Mobiliario en restaurantes: Diseño, comodidad y funcionalidad



¿A qué se debe que varios artistas hayan invertido en viñedos?

Varios artistas han decidido invertir en viñedos por una combinación de razones, entre ellas: económicas, personales y de marca.



Diversificación financiera: Invertir en viñedos permite a los artistas diversificar sus ingresos fuera del mundo del entretenimiento, que puede ser inestable. El vino es una industria con potencial de alto rendimiento, especialmente en segmentos premium.

Pasión personal: Muchos artistas sienten una afinidad genuina por el vino y la viticultura. Esta inversión puede surgir del deseo de crear algo tangible, artesanal y con legado.

Construcción de marca: Un viñedo o una marca de vino puede reforzar la imagen de lujo, sofisticación o autenticidad de un artista. El vino se convierte en una extensión de su identidad pública.

Valor a largo plazo: La tierra y los viñedos bien ubicados suelen apreciarse con el tiempo. Además, una marca de vino exitosa puede volverse muy rentable o atractiva para grandes empresas del sector.

Estilo de vida: Tener un viñedo en regiones como Napa, Burdeos o La Toscana también ofrece un estilo de vida deseable, con oportunidades para eventos exclusivos, retiros o colaboraciones creativas.



ALGUNOS DE ELLOS:

1. Francis Ford Coppola (Cineasta)

Viñedo: Inglenook (antes Niebaum-Coppola Estate Winery) en Napa Valley, California.

Motivación: Gran amante del vino y de la tradición familiar italiana. Quería revivir un viñedo histórico y producir vino de alta calidad. Ha dicho que hacer vino se parece a hacer cine: mezcla de arte y técnica.



2. Brad Pitt y Angelina Jolie (Actores)

Viñedo: Château Miraval en Provenza, Francia.

Motivación: Compraron la propiedad como residencia, pero luego invirtieron seriamente en su producción de vino rosado. Su vino ha ganado premios internacionales. Aunque se separaron, ambos mantuvieron vínculos con la marca.



3. Sting (Músico)

Viñedo: Il Palagio en la Toscana, Italia.

Motivación: Compró ruinas y la transformó en una bodega y finca sostenible. Produce vino, aceite de oliva y miel. Un proyecto personal ligado a su estilo de vida.



4. Gérard Depardieu (Actor francés)

Viñedos: Posee propiedades en varias regiones vinícolas de Francia, Italia, Marruecos y más.

Motivación: Gran conocedor del vino y gastrónomo. Tiene pasión por la agricultura.



5. Jon Bon Jovi (Músico)

Marca: Hampton Water Rosé, en colaboración con su hijo Jesse y un enólogo francés.

Motivación: Quería crear un vino joven, fresco y de alta calidad. Ha sido muy exitoso comercialmente. 🍷



host | Milano

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

17-21
OCTOBER
2025
fieramilano

NEW SHAPES OF
HOSPITALITY

In collaboration with

madeinitaly.gov.it



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per lo sviluppo all'estero e
promozione internazionale delle imprese italiane

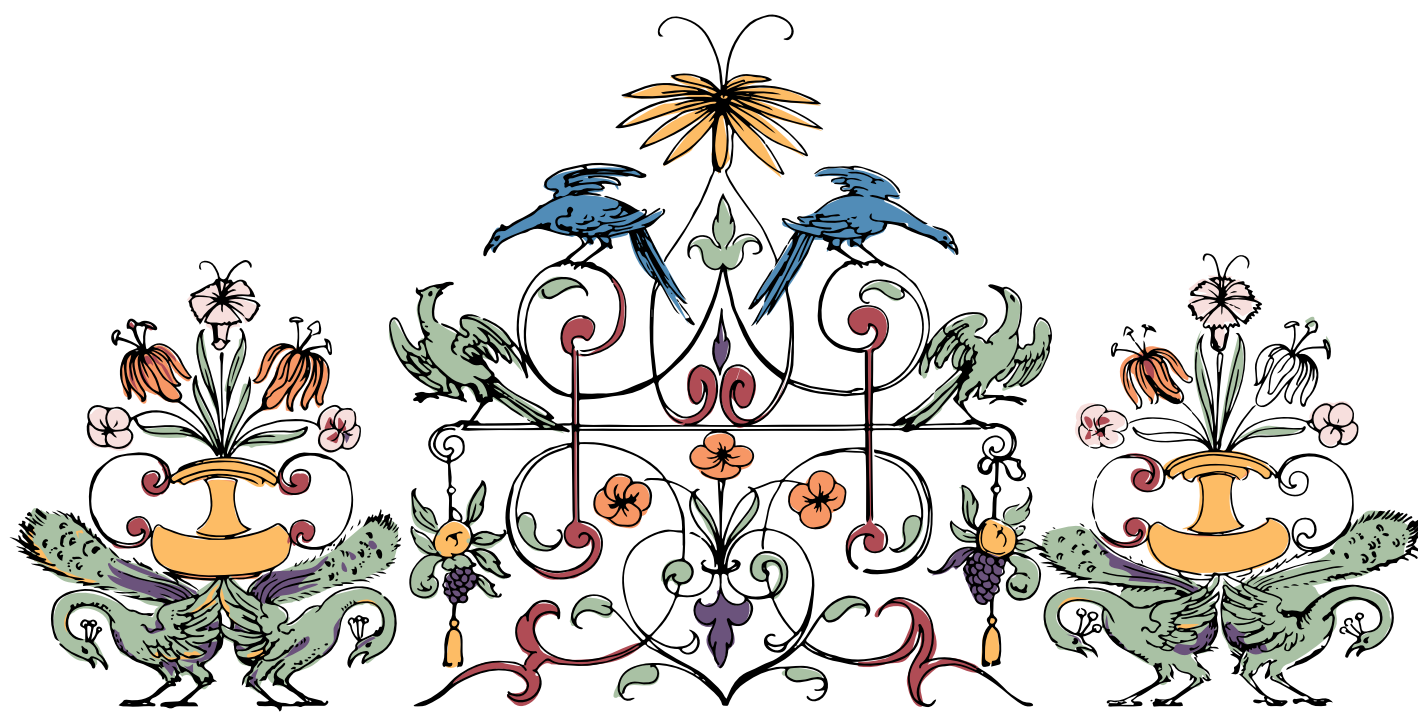
Associated to



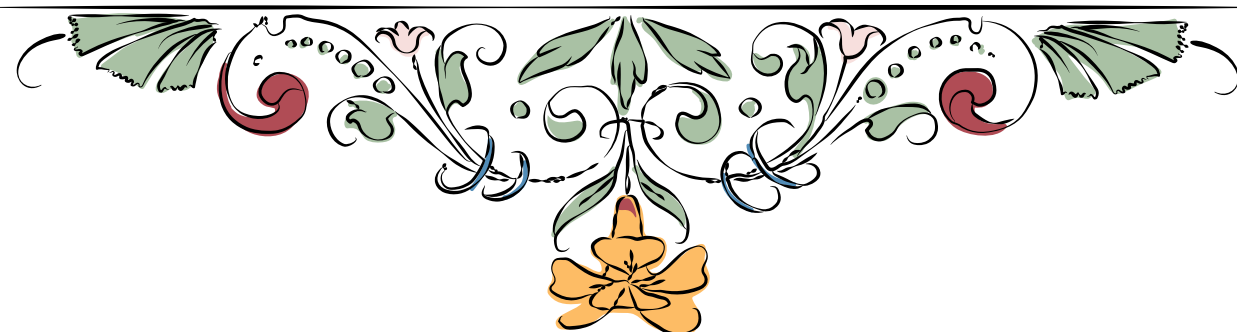
host.fieramilano.com



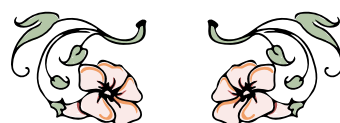
FIERA MILANO

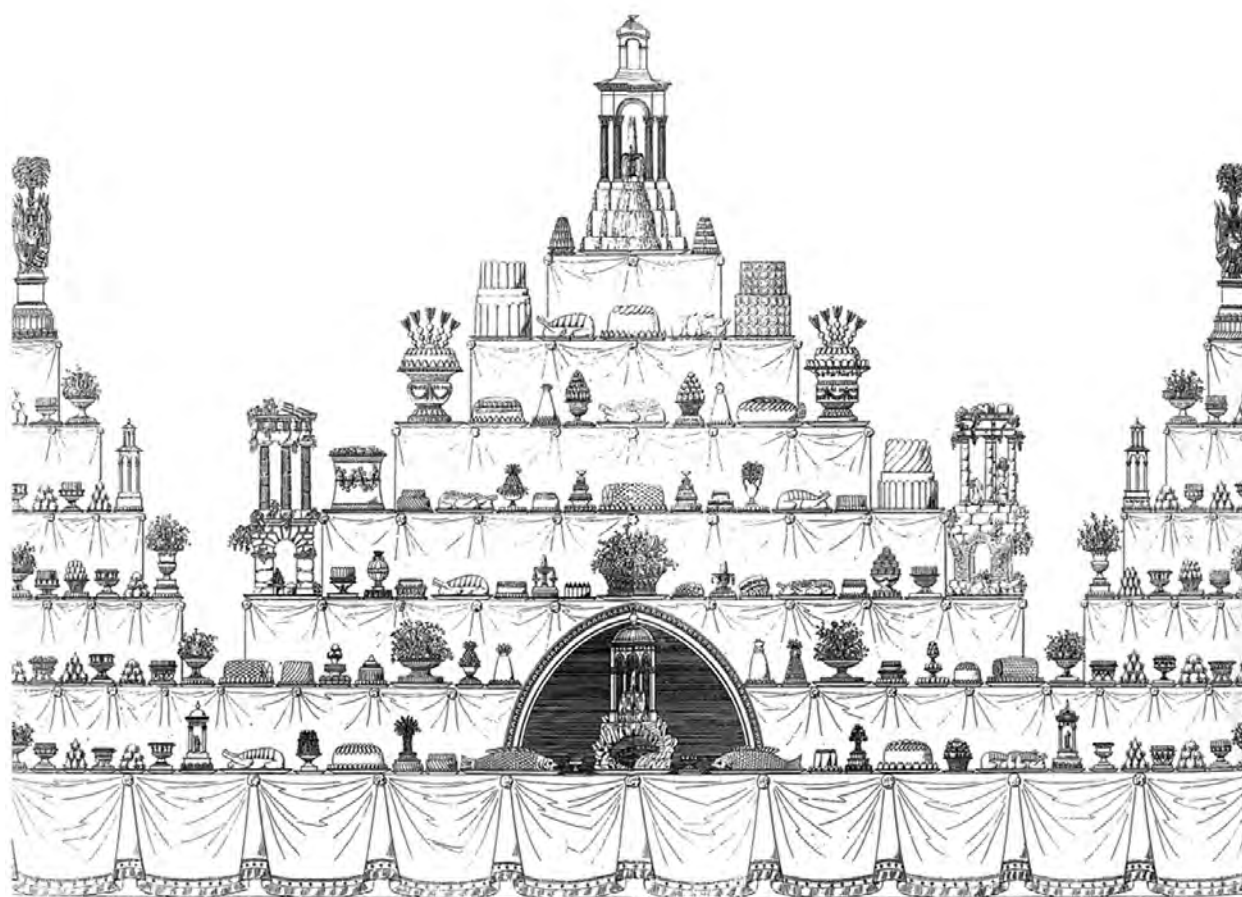


UN NOMBRE QUE DEBES CONOCER: MARIE-ANTOINE CARÊME



Desde las cuatro “salsas madre” hasta el croquembouche y el milhojas, el legado innegable de Carême perdura.





Es difícil sobreestimar la importancia de Marie-Antoine Carême en la cocina occidental moderna. Conocido hoy en día por las espectaculares esculturas de azúcar, maza-pán y pastelería que diseñó y construyó, llamadas pièces montées (que aún se conservan en la alta cocina, pero que ahora se elaboran más comúnmente con chocolate), el verdadero legado de Carême provino de su sistematización, racionalización y profesionalización de la cocina francesa a principios del siglo XIX.

Quando hablamos de los sistemas de la cocina francesa, nos remontamos a Carême.

La cocina francesa sigue siendo una de las mejor documentadas de la historia, y aunque nombres como Escoffier, Soyer, Point, Vergé y Bocuse se escuchan con frecuencia (y son, de hecho, importantes por sí mismos), Carême fue el maestro original de la alta cocina. Fue el primero en distinguir esta cocina rica, carnosa, decorativa y laboriosa de la cocina casera francesa regional, y el primero en catalogarla y organizarla para que las generaciones futuras pudieran comprenderla fácilmente.



A partir de una relativa confusión de recetas y técnicas, extrapoló cuatro salsas esenciales, conocidas como “salsas madre”, que sirvieron de base y guarnición a cientos de platos. Más de un siglo después, Auguste Escoffier actualizaría y revisaría este sistema, pero Carême le dio a Escoffier un punto de partida.

“CUANDO HABLAMOS DE LOS SISTEMAS DE LA COCINA FRANCESA, NOS REMONTAMOS A CARÊME.”

Afirma Priscilla Ferguson, profesora de sociología y culinología en la Universidad de Columbia. La obra de Carême es una razón clave por la que la cocina francesa se ha extendido a casi todos los países del mundo y sigue siendo la cocina dominante en la alta cocina actual.

Nacido en París el 8 de junio de 1784, Carême falleció tan solo 49 años después, en 1833, tras haber pasado casi 40 años de su vida trabajando en cocinas profesionales. Los relatos varían mucho, pero la mayoría de las fuentes coinciden en que Carême nació en una familia numerosa y pobre de París.

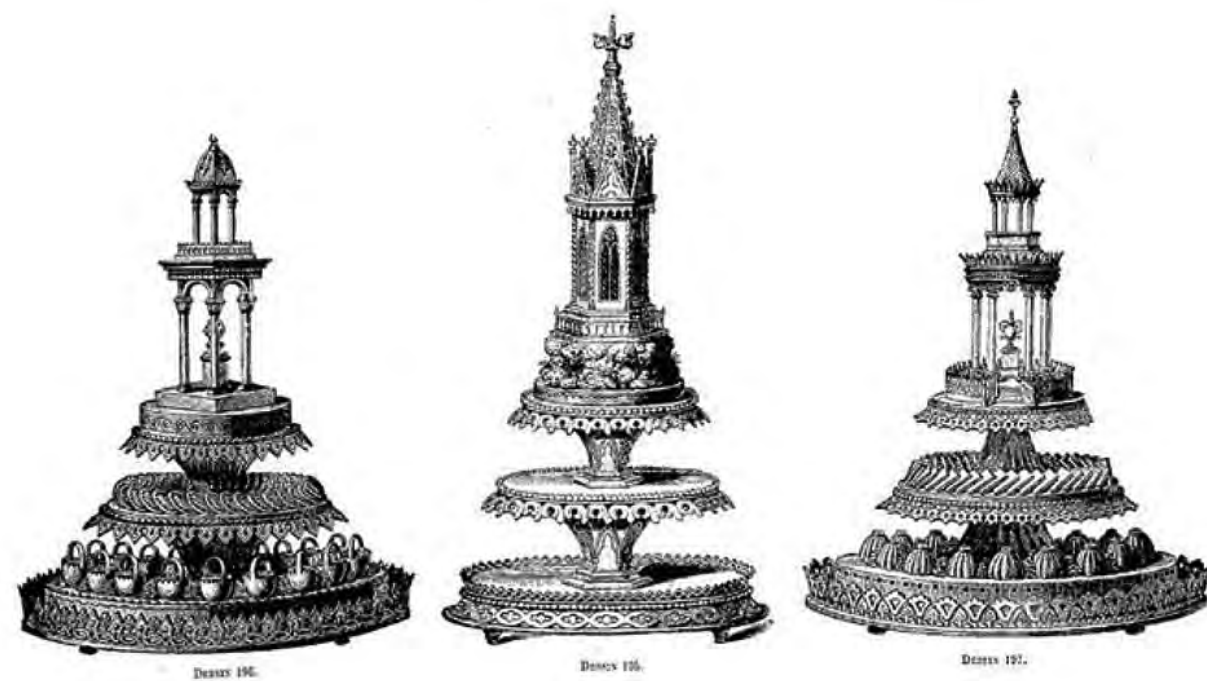
A los 10 años ya era independiente, y Carême se apuntó a unas prácticas de seis años en una pequeña taberna a las afueras de París llamada la Fricassée de Lapin; empezó como lavaplatos y ayudante de camarero.



En aquella época, las tabernas eran centros de la vida urbana y a menudo funcionaban como posadas para los viajeros de paso. Siempre servían alcohol y, ocasionalmente, también comida.

A los 16 años, Carême consiguió su siguiente trabajo, esta vez en una destacada pastelería cerca del Palacio Real, propiedad de Sylvain Bailly, un famoso pastelero de la época. A diferencia de las tabernas, que eran informales y atendían a la clase trabajadora, las pastelerías atendían a los ricos. Fue en la tienda de Bailly donde Carême floreció. Bailly reconoció el talento del joven y lo animó a obtener una educación más formal. Durante esta época, Carême aprendió a leer y escribir y se interesó profundamente por la arquitectura. Pasaba días estudiando en la biblioteca y luego regresaba a la tienda para reproducir formas arquitectónicas clásicas en azúcar y pastelería. Bailly, viendo un posible mercado para estas creaciones, las presentó como exhibiciones decorativas y finalmente las vendió como centros de mesa para banquetes.





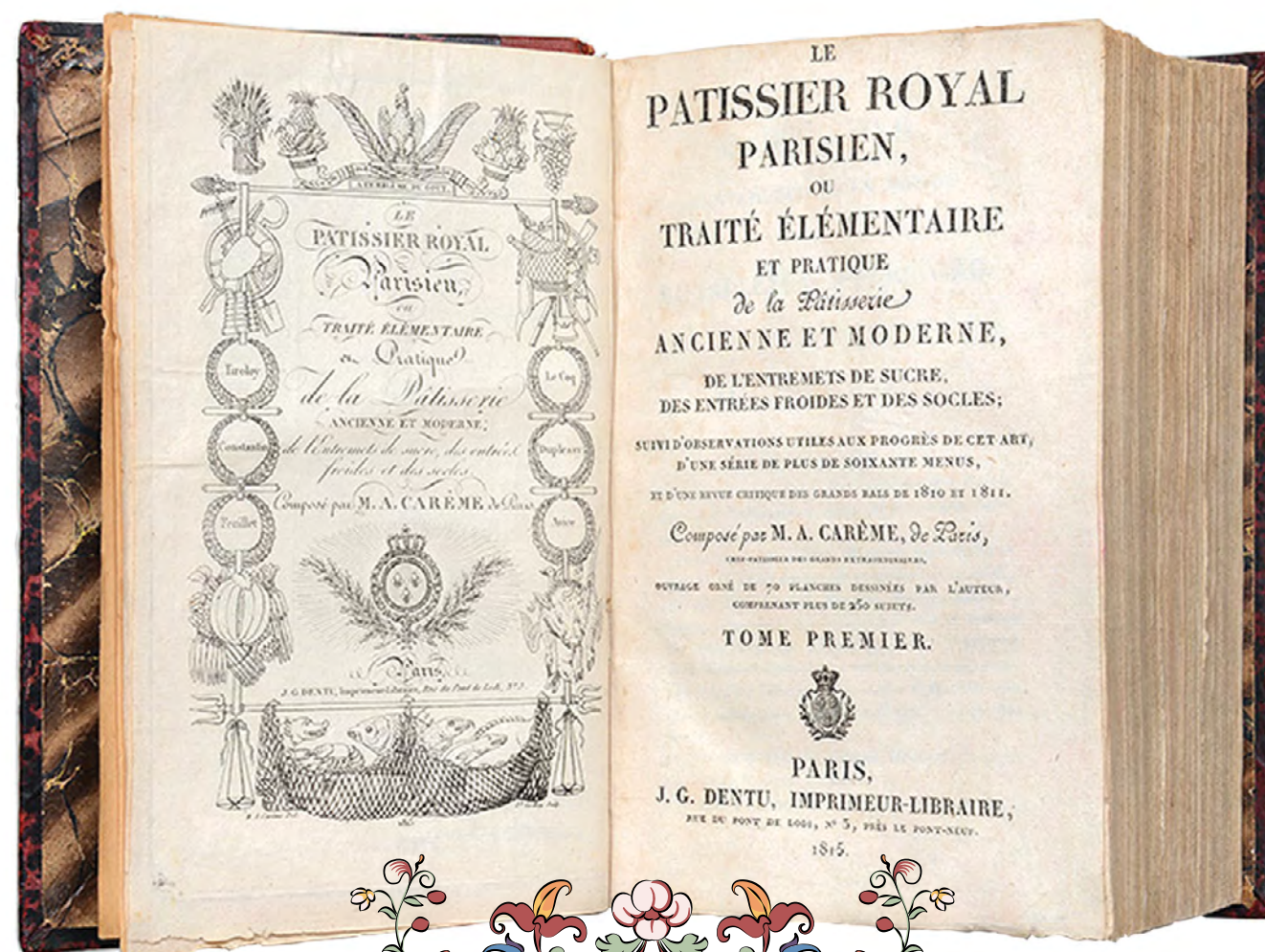
En dos años, la clase dirigente francesa empezó a fijarse en el trabajo del joven aprendiz y lo contrató para elaborar piezas especiales fuera de la pastelería. Según algunas fuentes, a principios del siglo XX, Charles Maurice de Talleyrand-Périgord (Talleyrand), entonces jefe diplomático de Napoleón, contrató a Carême para que trabajara bajo las órdenes de su chef personal.

Aproximadamente una década después, cuando Napoleón instaló a Talleyrand en el Château de Valençay —una residencia adquirida con el único fin de entretener a invitados diplomáticos extranjeros—, Carême llegó.

Algunas fuentes afirman que Carême era dueño de su propia pastelería parisina mientras trabajaba como freelance para Talleyrand. En cualquier caso, fue bajo la dirección del chef de Talleyrand que Carême aprendió el lado sabroso de la cocina.

Carême se definía a sí mismo con grandilocuencia como el **"CHEF DE REYES Y REY DE LOS CHEFS"**.

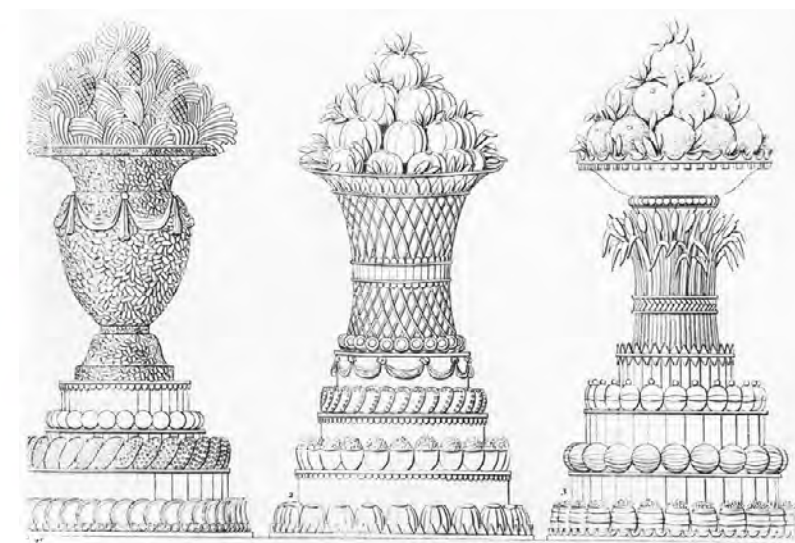
En 1815, Carême dejó París para trabajar en Londres como jefe de cocina para George, Príncipe de Gales. Dejó el país solo tres años después, pero mientras estaba en Inglaterra, escribió su primer libro, *Le pâtissier royal*, un manual y tratado de 482 páginas dividido en dos volúmenes que comprende recetas dulces y saladas, completo con dibujos lineales aproximados para los platos más elaborados.



En *Le pâtissier royal*, el primero de lo que serían muchos libros, Carême escribió sobre la naturaleza arquitectónica de la pastelería. Para 1881, cuando el novelista Anatole France publicó su primer libro, *El crimen de Sylvestre Bonnard*, Carême sería citado diciendo:

"LAS BELLAS ARTES SON CINCO EN NÚMERO, A SABER: PINTURA, ESCULTURA, POESÍA, MÚSICA, ARQUITECTURA, CUYA RAMA PRINCIPAL ES LA CONFITERÍA".

Para algunos académicos, resulta difícil separar el talento de Carême de su vanidosa autopromoción. «PUBLICABA SU RETRATO EN SUS LIBROS, PARA QUE TODOS SUPIERAN QUÉ ASPECTO TENÍA», afirma Ken Albala, profesor de historia y director de estudios gastronómicos de la Universidad del Pacífico. «Y SE DEFINÍA A SÍ MISMO CON GRANDILOCUENCIA, COMO EL 'CHEF DE REYES' Y EL REY DE LOS CHEFS'».



Carême pudo o no haber sido el primero en usar una manga pastelera para merengue; en perfeccionar el profiterol; en fundir y moldear azúcar como si fuera vidrio, pero sus métodos fueron los primeros en estar bien documentados. Se le atribuye ser el primer autor de libros de cocina en usar la frase **"PUEDES PROBAR ESTO TÚ MISMO EN CASA"**. Además de pasteles únicos y originales, gelatinas en capas y estructuras moldeadas o talladas, inventó postres como el Romanov de fresas, el corazón a la crema, el croquembouche, el milhojas y la charlotte rusa. El ingenio y la originalidad de Carême perduran en la gastronomía molecular moderna; su precisión y pompa inspiran la alta cocina moderna.



Tan solo tres meses después se imprimió una segunda edición del libro de Le pâtissier royal. Carême escribió varios libros más durante su vida, incluyendo el influyente libro de cinco volúmenes *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique*, en el que postula que las salsas a base de crema o espesadas de otro modo son superiores a los caldos más ligeros, y presenta un catálogo completo de la cocina francesa, tanto dulce como salada. Fue en el último volumen del libro donde señala: «QUIERO ORDEN Y SABOR. UNA COMIDA BIEN PRESENTADA, EN MI OPINIÓN, SE VE ENORMEMENTE MEJORADA».

A principios del siglo XIX, cuando se publicaban los libros de Carême, los chefs aprendían mediante el aprendizaje, imitando las técnicas que veían desarrollar a otros. Era un proceso de observar, aprender y repetir. Existían recetas, pero no estaban organizadas (las escuelas culinarias formales no aparecerían en Francia hasta finales del siglo).

No se hizo un esfuerzo exhaustivo para categorizar lo que entonces era una cocina en rápida evolución, propia de la alta sociedad y la clase dirigente francesa, que implicaba cientos de técnicas nuevas, ingredientes caros y equipos de chefs para su ejecución. Rica en mantequilla y crema, lujosa, decorativa y extremadamente elaborada, este estilo culinario se denomina *grand cuisine française* o alta cocina, y continúa influyendo en la cocina mundial. Sin embargo, de no haber sido por Carême, quizá nunca se habría documentado con tanta precisión ni tanta extensión.

LAS CUATRO SALSAS MADRE DE CARÊME

- **Allemande:** caldo ligero, jugo de limón, yemas de huevo
- **Bechamel:** leche espesada con un roux de mantequilla y harina.
- **Española:** caldo marrón reducido con salsa de tomate
- **Velouté:** caldo ligero espesado con un roux de mantequilla y harina.

"SU CAMBIO MÁS DURADERO ES QUE SISTEMATIZÓ LA COCINA", DICE FERGUSON.

"COMIENZA SU ÚLTIMO LIBRO CON CÓMO HACER CALDO, Y LUEGO ESE CALDO ES LA BASE PARA VARIOS TIPOS DIFERENTES DE SOPA; POR SEPARADO, ES LA BASE PARA SUS SALSAS. LUEGO, COMO LOS, COMIENZAS CON UNA RECETA Y CONSTRUYES SOBRE ELLA, Y CONSTRUYES SOBRE ESO".



Finalmente, tienes un plato completo, un banquete completo, una gran cantidad de alimentos de todas las temperaturas, texturas y utilizando una gama de técnicas. "ES ESA RACIONALIZACIÓN", dice Ferguson, "LO QUE LO DIFERENCIÓ DE SUS CONTEMPORÁNEOS". Carême sistematizó de manera similar la vestimenta como una forma de profesionalizar las artes culinarias: así como se esperaba que los médicos y abogados se vistieran de cierta manera, Carême creía que los chefs debían usar uniformes. Se puso una chaqueta cruzada como uniforme y popularizó una versión del gorro de chef.

Fue en su serie de manuales donde Carême creó el concepto de las cuatro salsas madre, recetas que representan una síntesis de los pilares fundamentales de la cocina francesa. Si bien se le atribuye la creación de estas salsas, no fue reconocido por ellas en su época. Se necesitaría otro siglo y otro chef —Escoffier— para que la sistematización de la alta cocina francesa se completara y para que la obra de Carême en el ámbito culinario fuera apreciada por las generaciones futuras.

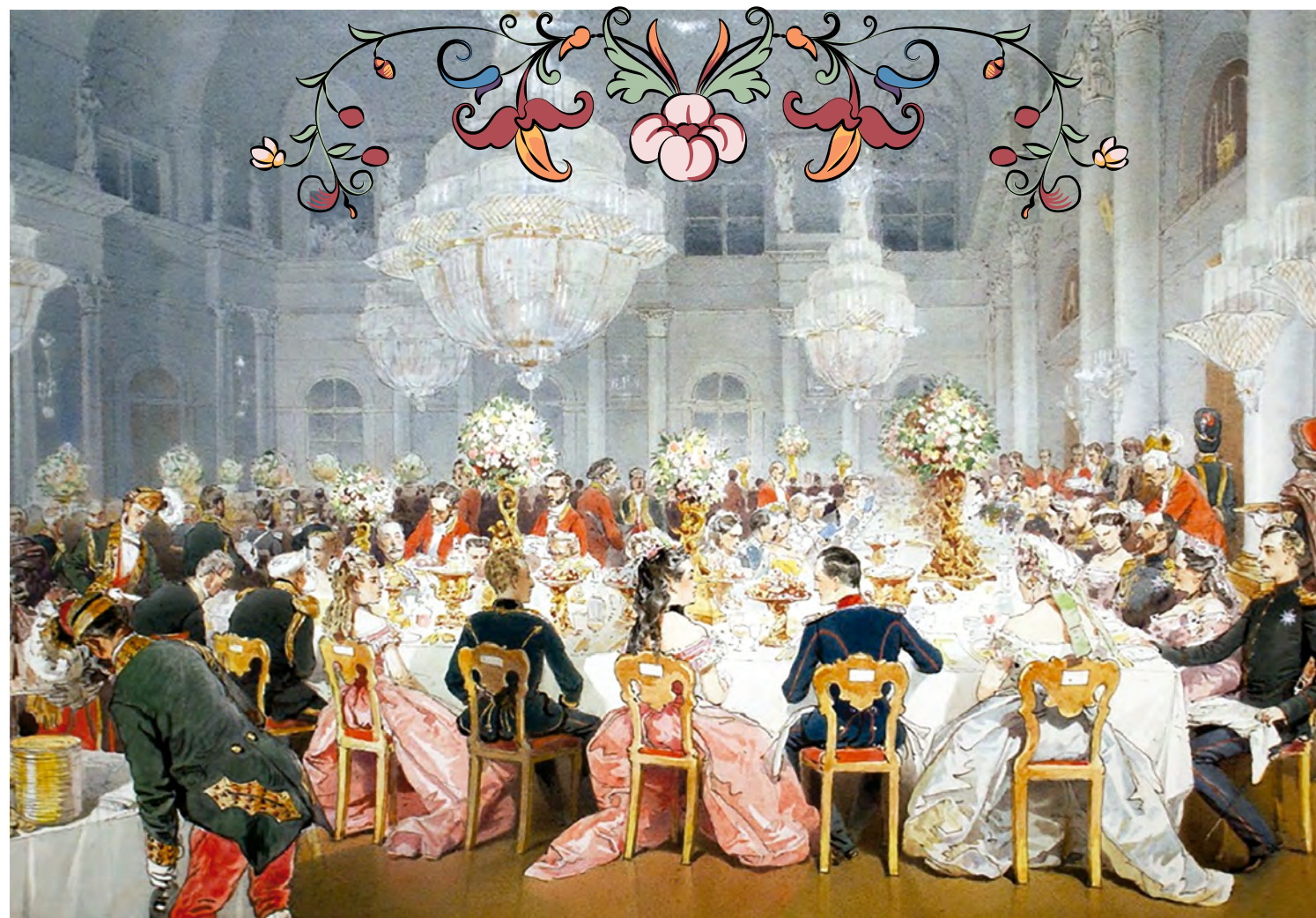




Pero según Albala, Carême fue sin duda el primer chef famoso. **“EN MUCHOS SENTIDOS, CARÊME NACIÓ EN EL MOMENTO JUSTO”,** dice Albala. **“FRANCIA ESTÁ EN PLENO AUGE Y LA IMPRENTA PERMITE LA PRODUCCIÓN EN MASA DE SUS LIBROS. NO ERAN NADA CAROS. ESTABAN LLENOS DE SUS DIBUJOS, DIBUJOS ARQUITECTÓNICOS QUE LA GENTE ADMIRABA CON ASOMBRO. ERA COMO UN LIBRO DE MESA DE CENTRO HOY EN DÍA, PORQUE LA MAYORÍA DE LA GENTE NO PODÍA REPRODUCIRLOS EN CASA”.** Los libros se tradujeron rápidamente al inglés y se difundieron por el norte de Europa, y muchos todavía se imprimen. **“MUY POCOS CHEFS ANTES DE ÉL SON FAMOSOS”,** dice Albala, **“LO QUE NO QUIERE DECIR QUE LOS CHEFS DE LA REALEZA NO HUBIERAN ESCRITO LIBROS DE COCINA. PERO ESTOS LIBROS NO TUVIERON TIRADAS ENORMES, NI SE CONVIRTIERON EN SUPERVENTAS”.**

En muchos sentidos, Carême nació en el momento justo

En los años siguientes, Carême trabajaría para el emperador ruso Alejandro I, para la princesa rusa Catalina Bagration (mientras vivía en Francia) y varios otros señores, príncipes y embajadores de toda Europa antes de su última etapa en las cocinas del barón James de Rothschild.



Algunas fuentes dicen que se retiró del trabajo en 1829, a la edad de 45 años, para centrarse en la escritura. Otros dicen que murió mientras trabajaba. **“POBRE HOMBRE, MURIÓ BASTANTE JOVEN”,** dice Paul Freedman, profesor de historia Chester D. Tripp en Yale y autor de Food: The History of Taste . **“LAS TÉCNICAS DE COCINA EN ESE MOMENTO REQUERÍAN CARBÓN, POR LO QUE MURIÓ DE ALGÚN TIPO DE ENFERMEDAD PULMONAR A LOS CUARENTA”.**

Incluso los chefs que cocinaban para la realeza eran relegados al sótano y con frecuencia sufrían después de años de respirar el humo de las estufas y los hornos. Sin embargo, Carême buscó inspirar a los jóvenes chefs que perseguían las artes culinarias: **“JÓVENES, QUE AMEN SU ARTE: TENGAN CORAJE, PERSEVERANCIA... SIEMPRE ESPEREN... NO CUENTEN CON NADIE, ESTÉN SEGUROS DE SÍ MISMOS, DE SU TALENTO Y SU PROBIIDAD Y TODO ESTARÁ BIEN”,** escribió en L'Art de la cuisine française .

Pero, en última instancia, la visión de Carême sobre la cocina se limitaba a la de la clase dominante. No escribía ni categorizaba la cocina para el comercio, y su estilo se limitaba a usar lo mejor de lo mejor, sin restricciones, ni financieras ni materiales.



Tras su aprendizaje formal, no pasó tiempo en restaurantes ni panaderías. **«CARÊME TENÍA UNA VISIÓN DE UNA SOCIEDAD ESTABLE»,** dice Ferguson, **«MIENTRAS QUE ESCOFFIER ESCRIBE EN EL PREFACIO DE SU GUÍA SOBRE COCINA FRANCESA QUE LA SOCIEDAD ESTÁ EN CONSTANTE CAMBIO».**

A Carême no le gustaba la individualización de la cocina, la forma decimonónica de servir los menús plato a plato (el estilo de servicio, que, procedente de Rusia, todavía se conoce como «SERVICE À LA RUSSE»). **“LO QUE LE GUSTABA”,** dice Ferguson, **“ERA UNA PRESENTACIÓN FANTÁSTICA, O SERVICIO A LA FRANCESA. TODOS SE SENTABAN ALREDEDOR DE UNA MESA, Y ESTA ESTABA SERVIDA CON TODO TIPO DE COMIDA, PRESENTADA EN GRANDES BANDEJAS, IMPONENTES ESTRUCTURAS DE ENSALADAS FRÍAS, SOPAS, ASADOS CALENTES, GUIJOS, PASTELITOS DELCADOS Y SAISAS RICAS. EL COMENSAL NO RECIBÍA UN MENÚ: EL CHEF DICTABA EL MENÚ”.**

De esta manera, Carême dejó espacio para que Escoffier viera el panorama general: cómo una categorización de la cocina podía extenderse a la organización de una brigada de cocina, la formación de chefs, la monetización y modernización de los restaurantes, y la adaptación a un comensal en constante evolución con demandas también cambiantes.

A pesar de esto, Carême comprendió lo que muchos escritores y bon vivants han llegado a apreciar desde entonces: para vivir bien, hay que comer bien. **«CUANDO YA NO HAYA BUENA COCINA EN EL MUNDO»,** escribió Carême en las primeras páginas de Le Cuisinier parisien, **«NO TENDREMOS LITERATURA, NI INTELIGENCIA ELEVADA Y AGUDA, NI REUNIONES AMISTOSAS, NI ARMONÍA SOCIAL».**

Si deseas conocer un poco de su vida en pantalla no te pierdas la serie de AppleTV ¿Quién fue el chef Marie-Antoine Carême. 🍴



California Raisins

California es el único estado en Estados Unidos en producir uva Pasa.

Produce 263,000 Toneladas
México produce 10,000 toneladas de uva pasa.

La diferencia entre las pasas de California y las pasas de México es que en California es una industria dedicada exclusivamente al cultivo de pasas.

Como diferencias las pasas Chilenas de las Americanas: Las Chilenas tienden a ser más rojas y más grandes).

Cómo diferencias las pasas Mexicanas de las Americanas: Las Mexicanas son más oscuras y más secas).

Las pasas rubias tienen una producción muy pequeña y el secado no es al sol sino con aire caliente.

No se le agrega azúcar a las pasas.

Industria

Las uvas pasa de California son secadas al sol, ya sea sobre bandejas de papel o secadas en la vid.

No tienen ningún tratamiento químico ni azúcar agregada.

Calidad garantizada.

Sabor naturalmente dulce.



Para mayor información sobre nuestro Comité y nuestros productos, contáctenos en:
www.pasasnaturalmentedulces.com

 Pasitas de California

 @pasitasca

 pasitasdecalifornia@imalinx.com



Ventajas de incluir Pasitas de California en productos horneados:

Extiende la vida útil de los productos de panificación.

Endulza y da color a los productos horneados naturales.

Es conservador natural, agente colorante natural y endulzante natural.

Es un excelente sustituto de azúcar.

Mantiene la humedad en pasteles de textura firme y galletas blandas.

Intensifica el color, sabor y aroma de la leche chocolatada y helados.



Para mayor información sobre nuestro Comité y nuestros productos, contáctenos en:
www.pasasnaturalmentedulces.com

 Pasitas de California

 @pasitasca

 pasitasdecalifornia@imalinx.com

Chef Irving Quiroz, Embajador
de Pasitas de California en
México



Galardonados Estrella Michelin México 2025



La segunda edición de la **Guía Michelin México** reafirma la excelencia y diversidad de la gastronomía nacional, destacando tanto a consagrados como a nuevos talentos culinarios.

Nuevas Estrellas MICHELIN 2025

Cinco restaurantes se incorporan al selecto grupo de establecimientos con una estrella MICHELIN:

- Máximo (Ciudad de México) –El chef Eduardo "Lalo" García recibe su primera estrella por su propuesta de cocina contemporánea.
- Expendio de Maíz (Ciudad de México) –Celebración de la cocina tradicional mexicana con un enfoque innovador.
- Masala y Maíz (Ciudad de México) –Fusión creativa de sabores mexicanos y del sur de Asia.



- Olivea Farm to Table (Valle de Guadalupe, Baja California) –Destacado por su enfoque sostenible y uso de productos locales.
- Lunario (Valle de Guadalupe, Baja California) –Reconocido por su cocina de autor y prácticas ecológicas.

Con estas incorporaciones, México cuenta ahora con 23 restaurantes galardonados con estrellas MICHELIN.



TODO ES CUESTIÓN DEL MOMENTO

cuando tu café marca la diferencia en el servicio.

Para tus clientes, la pausa del café comienza en el instante en que eligen su bebida favorita. Y tú puedes hacer que ese momento sea aún más especial. Con nuestras máquinas de café eficientes, modulares y completamente automáticas, ofreces una calidad excepcional en cada taza, siempre de forma consistente. Además, puedes ampliar tu menú con bebidas calientes y frías. Lleva tu servicio al siguiente nivel, sorprende a tus clientes y aumenta su satisfacción con el café perfecto... ¡siempre!



Visítanos en Abastur
Del 27 al 29 de agosto 2025
 Ciudad de México - Centro Banamex - Hall A, Stand 929



Descubre más:
coffee.franke.com

FRANKE

Estrellas Verdes: Compromiso con la Sostenibilidad

La Guía MICHELIN también ha otorgado estrellas verdes a dos restaurantes por su compromiso con prácticas sostenibles:

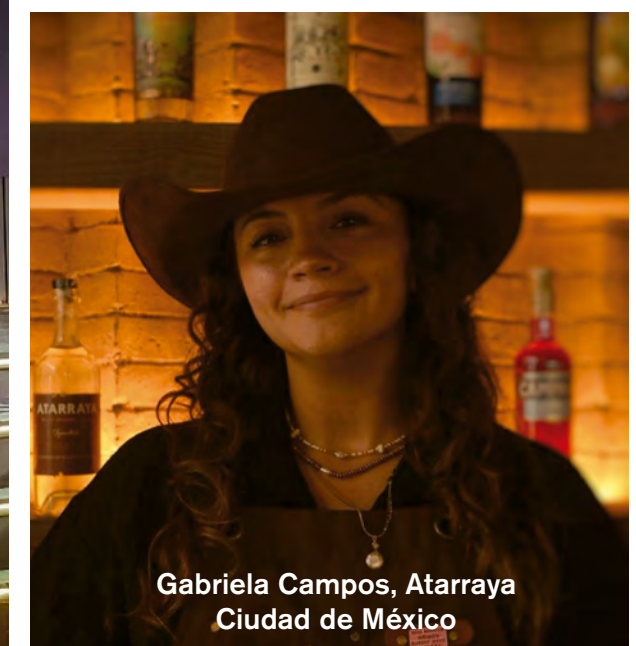
- Olivea Farm to Table –Por su agricultura orgánica, reciclaje de agua y uso de energía solar.
- Lunario –Por mantener huertos propios, producción de lácteos y apicultura.



Premios Especiales MICHELIN 2025

La gala también reconoció a destacados profesionales del sector:

- Chef Joven: Giuseppe Lacorazza (Fugaz, Ciudad de México)
- Chef Mentor: Jonatán Gómez Luna (Le Chique, Quintana Roo)
- Cócteles Excepcionales: Gabriela Campos (Atrarraya, Ciudad de México)
- Premio Sommelier: Romina Argüelles (Plonk, Ciudad de México)
- Premio al Servicio: Cocina de Autor Riviera Maya (Grand Velas, Quintana Roo)





Bib Gourmand y Restaurantes Recomendados

La guía amplió su selección con 12 nuevos restaurantes en la categoría Bib Gourmand, que destaca establecimientos con excelente relación calidad-precio, y un total de 181 restaurantes recomendados en todo el país.

La Guía MICHELIN México 2025 consolida al país como un destino gastronómico de primer nivel, celebrando la riqueza culinaria que abarca desde la cocina tradicional hasta propuestas innovadoras y sostenibles 🌱

EVITE EL EXCESO



@solferinonative



ECO DE LA SELVA ESPÍRITU DE QUINTANA ROO



Disponible en
amazon

PROHIBIDO A MENORES DE 18 AÑOS



**mercado
libre**



HISTORIA

Solferino es un pequeño poblado ubicado en el Municipio de Lázaro Cárdenas, Estado de Quintana Roo, México. Lugar donde se ubica la primera destilería de Ginebra Artesanal en el estado.

Su fundador Christian Javier Taraborrelli Bar tender de Profesión y originario de Argentina, llega a México en 2008 para colaborar en un hotel de Holbox, poco a poco se abre camino y decide abrir su propio negocio, sin embargo como a muchos en este sector la pandemia lo afectó y decidió cerrar; en el tiempo de confinamiento junto con su esposa deciden incursionar y emprender en el ramo de bebidas espirituosas, en una pequeña población ubicada a 26 km de Holbox llamada Solferino.

Solferino cuenta con una selva exuberante, lugar de belleza e ideal para poder crear y vivir en armonía con la naturaleza.

SOBRE RESPONSABILIDAD SOCIAL

Agradecidos con la comunidad que los acogió, se sienten y forma parte de ellos, deciden experimentar junto con un equipo de colaboradores locales, el arte la destilación, poco a poco y después de tirar litros y litros encontraron la receta ideal de una ginebra que hoy en día es ganadora de premios y medallas a la mejor ginebra hecha en México, por que hemos de recalcar que la bandera que representa en estos concursos es **imexicana!**.

WORLD
GIN
AWARDS

@solferinonative



SOLFERINO[®]
DRY GIN native

No fue fácil conseguir los ingredientes sin embargo utilizando botánicos locales como: zacate limón, hierba buena, romero, hoja santa y toronja, todos estos ingredientes en conjunto y el enebro –único ingrediente de importación– le dieron a su creación una esencia única, sin químicos ni conservantes, “su proceso garantiza calidad y autenticidad”, explicó Christian.

Los ingredientes los adquiere de los habitantes de la comunidad, así varias familias se ven involucradas en el proceso de la elaboración, creando con ello una economía circular que permite apoyar a la comunidad y consumir productos locales.



Christian nos comenta con gran orgullo: “El Gin se destila en un alambique de cobre traído de Michoacán”.



"Cada lote es único, cada botella se etiqueta a mano, con su número de lote y fecha, lo que logra que cada botella cuente con un toque único y personal".



Su logotipo plasmado en las botellas muestra la naturaleza y fauna que primordialmente se encuentra en la región; -el tucán, el venado, el jaguar, y el jaguar negro- con fuerza y orgullo la representa. El diseño es un tributo a la tierra que vio nacer su proyecto, el color es color de la madera de palo de tinte, cuando llueve la madera se destiñe y deja todo el suelo de un color rojo intenso.

SU DISTRIBUCIÓN

Hoy por hoy la **Solferino Native Dry Gin** ha crecido exponencialmente, produciendo al rededor de mil botellas por mes. Es distribuida a través de Amazon y Mercado Libre; exportada recientemente a Chicago, ahora con la colaboración directa de Livek, importante distribuidora de gran renombre ubicada en Cancún, y es que su ginebra puede estar en todas las barras de bebidas especializadas de la Riviera Maya.



SOLFERINO
DRY GIN native

"Hemos ido ganando lugar poco a poco en las barras de México".

SOLFERINO GINEBRA PREMIADA

Las competencias han sido otro importante trampolín para dar a conocer la Ginebra. Entre los concursos en los que hemos participado logrando un importante desempeño se encuentran:



- "Concurso Catad'Or World Spirit Awards" realizado en Chile en el año 2021, obteniendo Medalla de Oro a nivel internacional.



- "Concurso De Espirituosos" en Guanajuato, realizado en Mineral de Pozos, México en el año 2021 obteniendo medalla de Oro.



- "Concurso De Espirituosos" en Guanajuato, realizado en Mineral de Pozos, México en el año 2022 obteniendo el galardón Gran Oro.

- "World Drinks Awards" celebrado en Inglaterra este 2025, obteniendo la preciada medalla de Oro a nivel mundial, quedando definitivamente como la **Mejor Ginebra Mexicana 2025**.



METAS A FUTURO

Nuestra meta es lograr que **Solferino Native Dry Gin** sea conocida en su totalidad en México y otros países, queremos que sea la Ginebra por excelencia, que represente a México y desde luego a Quintana Roo.

PORQUE SOLFERINO NATIVE DRY GIN DEBE ESTAR EN TU BARRA

El porcentaje que representa el Gin & Tonic en el servicio de una barra puede variar según el país, el tipo de bar y la moda del momento, pero en general, ocupa entre un 20% y un 40% del total de los cócteles servidos en bares donde la ginebra es popular.

Este trago se ha convertido en una bebida insignia, especialmente durante la última década, gracias al auge de las ginebras Premium y las tónicas artesanales.

 @solferinonative



@solferinonative



EVITE EL EXCESO

¿POR QUE RECOMENDAR BEBIDAS CON GINEBRA? – CON MODERACIÓN-

Bajo contenido calórico

- Una medida (aprox. 40 ml) de ginebra tiene unas 97 calorías, menos que muchas cervezas o cócteles azucarados.

Propiedades digestivas

- Los botánicos como el enebro, el anís o el cardamomo se han utilizado históricamente para estimular la digestión.

Efecto diurético

- El enebro tiene propiedades diuréticas suaves, lo que podría ayudar a eliminar retención de líquidos (aunque esto también puede llevar a deshidratación si no se bebe agua).

Antioxidantes botánicos

- La ginebra contiene extractos de hierbas y especias ricas en antioxidantes (enebro, raíz de angélica, cítricos), que pueden tener efectos beneficiosos en el cuerpo, aunque en pequeñas cantidades.

Puede reducir los niveles de estrés (temporalmente).

- Como otros licores, puede tener un efecto relajante, aunque esto es solo a corto plazo y no debe usarse como forma de manejar el estrés crónicamente. ☹

ECO DE LA SELVA ESPÍRITU DE QUINTANA ROO

PROHIBIDO A MENORES DE 18 AÑOS



SOLFERINO
DRY GIN native

FICHA TÉCNICA

Denominación comercial: **Solferino Native Dry Gin.**

Categoría del Producto: **Gin.**

Origen: **Solferino, Quintana Roo, México.**

Código arancelario: **2208.50.00.00.**

Graduación alcohólica: **40% Alc. Vol.**

Base alcohólica: **Alcohol de caña tridestilado 96% de grado alimenticio.**

Botánicos: **Enebro, romero, canela, pimienta negra, regalíz, zacate limón, piel de cítrico, hierba buena, hoja santa .**

Vista: **Incoloro, claro, transparente, con mínimas perlas de terpenos (aceites esenciales).**

Naríz: **Intenso, Cítrico, Herbal, Nebrina.**

Paladar: **Seco, con notas cítricas y herbales, suave y fácil de digerir.**

Presentación: **Caja de cartón con 6 botellas de vidrio reciclado de 750 ml con tapón de madera y corcho sintético.**

Etiquetado Manual: **etiqueta trasera, frontal, cuello y sello de seguridad.**

Loteado: **Numerado de Botellas, Lote y fecha de destilado escritos a mano.**

Condición de conservación: **Temperatura ambiente. No apilar más de 5 cajas.**

Servicio recomendado: **Abundante hielo, 2 oz de Solferino Native Dry Gin, completar con agua tónica y una rodaja de toronja.**

@solferinonative



amazon.com



PROHIBIDO A MENORES DE 18 AÑOS

EVITE EL EXCESO

MOBILIARIO EN RESTAURANTES: DISEÑO, COMODIDAD Y FUNCIONALIDAD



La elección del mobiliario para un restaurante es una decisión que pesa en la identidad y en el éxito del establecimiento. Los gustos personales del restaurantero no deben ser el único criterio para decidir el mobiliario. En realidad, el eje central en el proceso de amueblar el local es la experiencia del cliente.

El ambiente y la comodidad influyen directamente en la percepción del servicio y en la fidelización. Además, es un factor que incide en el tiempo de permanencia del comensal en el restaurante. Y si más se queda, es probable que más consuma.

Los interioristas tienen muy clara esta condición. Cuando diseñan el ambiente de un establecimiento gastronómico, su trabajo va más allá de sugerir colores, materiales y distribución en el espacio. La esencia del interiorismo de un restaurante es diseñar la experiencia sensorial y funcional que se desea ofrecer.

Este es el principio básico que guiará la compra del mobiliario para el restaurante.



Imagen: www.omerakirestaura

¿Cuáles son los materiales que se destacan en las tendencias en mobiliario de restaurantes en 2025?

Las tendencias 2025 en mobiliario para restaurantes están definidas por una combinación de factores, siempre centrados en la experiencia del cliente. En un mercado donde la comodidad y la estética son esenciales para atraer y fidelizar a los clientes, los muebles deben responder a las nuevas exigencias

que atienden al diseño, durabilidad, adaptabilidad y confort.

La madera sostenible

La preocupación por la preservación del planeta alcanza al mobiliario.

Uno de los principales criterios que marcan las tendencias del año 2025 es la sostenibilidad.

En un contexto donde la responsabilidad ambiental es cada vez más valorada, los establecimientos apuestan por materiales ecológicos que también



aporten calidez y autenticidad a los espacios. La madera se ha consolidado como una de las más bellas y principales tendencias en el mobiliario para restaurantes.

El uso de maderas certificadas por programas de preservación ambiental, garantiza que la materia prima proviene de bosques gestionados de manera responsable.

Acabados naturales y combinaciones con otros materiales reciclados, como metales o tejidos ecológicos, refuerzan la estética de estos tiempos, sin perder funcionalidad.

Metales y acabados industriales

La combinación de hierro, acero, cobre, aluminio o latón con texturas al natural o envejecidas, está muy presente en las tendencias 2025. Aporta un estilo moderno y atemporal, que se adapta tanto a espacios urbanos como a conceptos rústicos o minimalistas.

Además de su aspecto estético atractivo, estos materiales garantizan durabilidad y resistencia, cualidades esenciales en entornos de alta rotación como son los restaurantes.

Los acabados mate o satinados, las combinaciones con madera, vidrio y textiles, equilibran la dureza del metal con elementos que aportan calidez. El negro, el grafito y los tonos oxidados se destacan en mobiliario como mesas, sillas y estanterías.

Textiles

Los textiles reciclados van ganando popularidad y marcan presencia en las tendencias 2025 para el mobiliario de restaurantes. Elaborados a partir de botellas de plástico recicladas, fibras naturales reutilizadas y otros residuos.



Se aplican en tapicerías de sillas, sofás, banquetas y también en elementos decorativos, como cojines y cortinas. La tecnología ha permitido el desarrollo de tejidos reciclados que son fáciles de limpiar, resistentes a manchas y de alto rendimiento. Estas condiciones los hacen ideales para el uso en los restaurantes.

La versatilidad es un criterio esencial en las tendencias en mobiliario en 2025

Los restaurantes han incorporado una dinámica que obliga a las transformaciones de los espacios. Un ambiente dispuesto para un café en la mañana, puede convertirse en un lugar para una cena familiar o de amigos, y quizás hasta volverse un bar nocturno con música en vivo y otros espectáculos.

En cada momento, el cliente vivirá experiencias únicas, y el mobiliario contribuye ampliamente a ello. Este dinamismo ha fortalecido la tendencia de equipar el restaurante con mobiliario versátil. La adaptabilidad es fundamental para optimizar el espacio al tiempo que se atiende al confort.

Los muebles multifuncionales y modulares son los más solicitados y vendidos. Con ellos se puede transformar la distribución según la demanda. Es posible realizar adaptaciones especiales o cambios eventuales en la modalidad del servicio sin perder la identidad estética y favoreciendo la funcionalidad.



Las mesas extensibles, los asientos apilables, los bancos modulares permiten maximizar el aprovechamiento de la superficie sin sacrificar comodidad. La demanda de espacios híbridos en el restaurante, donde la gastronomía convive con otras actividades y experiencias, exige crear estas áreas diferentes en el local. Este tipo de mobiliario se presta para definir diferentes zonas dentro del restaurante. Es posible preparar con agilidad áreas formales y rincones más informales para trabajar o para encuentros de amigos.

Muebles de materiales ligeros y resistentes, facilitan la movilidad del mobiliario. Los diseños con acabados neutros permiten adaptarse a diferentes estilos sin grandes inversiones.

En 2025, la versatilidad en el mobiliario optimiza la operatividad en el restaurante y hace posible el máximo aprovechamiento del establecimiento.



La integración del mobiliario con la ambientación integral

Para lograr una experiencia inmersiva e integral del cliente, el mobiliario debe armonizar preferentemente con el resto de la ambientación.

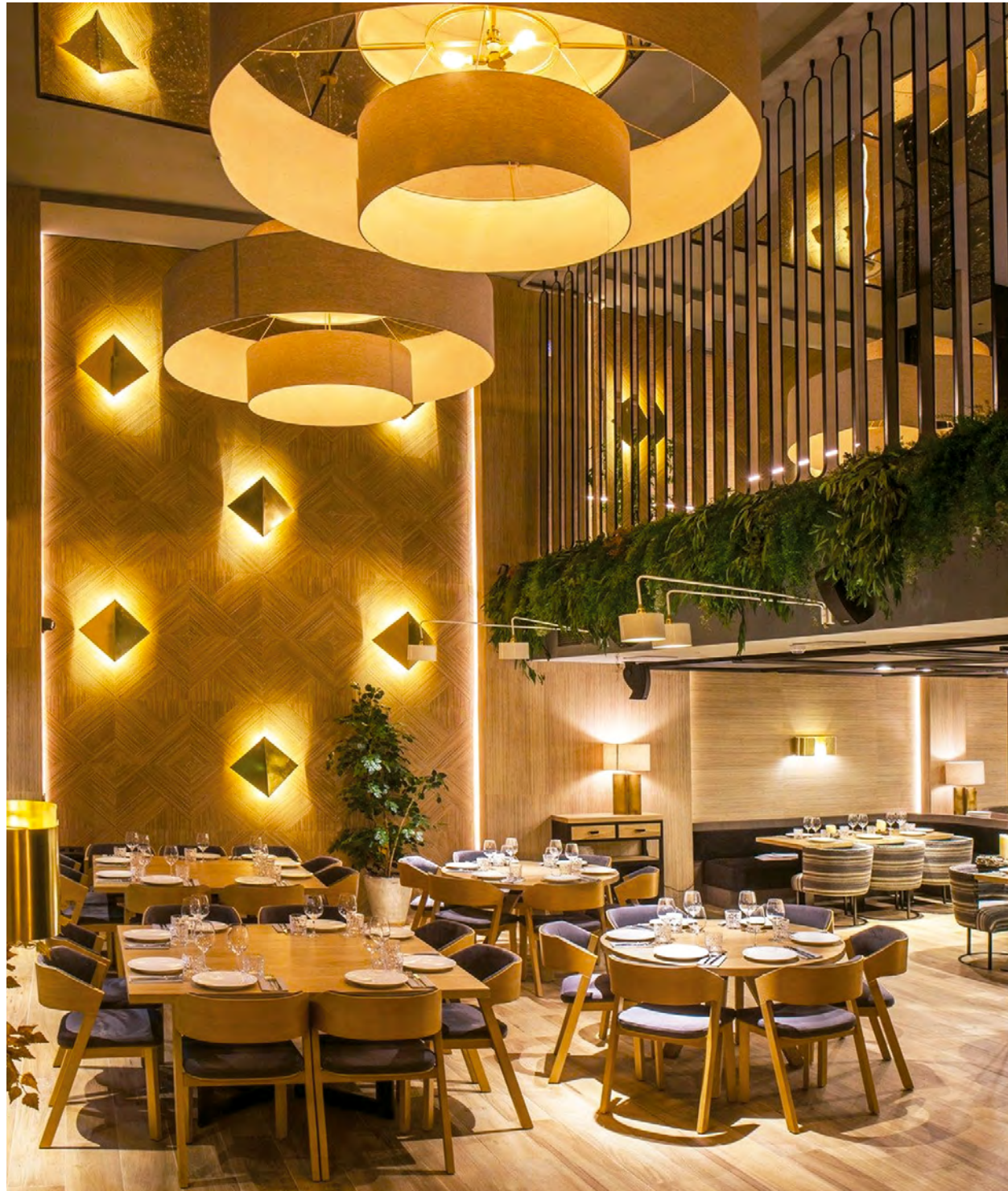
Cada elemento del espacio debe estar cuidadosamente seleccionado para transmitir la identidad del restaurante y reforzar su concepto gastronómico que lo identificará.

La armonía entre los muebles, iluminación, materiales y decoración en general, debe crear una atmósfera que envuelva al comensal y lo transporte a una nube sensorial muy disfrutable.

Un diseño integral bien pensado genera confort, despierta emociones y hace que la visita al restaurante perdure en la memoria.

Esto se traduce en mayor satisfacción y en un boca a boca beneficioso.

En un mundo en el que la gastronomía es cada vez más una experiencia completa y no solo un acto de consumo, la coherencia estética y funcional se convierte en un pilar clave que es una macro tendencia a la que es necesario adherir.



ABASTUR
desde los 80's

ABASTUR 40 años

hasta hoy

40 años de excelencia en la hospitalidad

Proveeduría para:

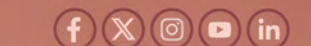
HOTELES • RESTAURANTES • CAFETERÍAS • CATERING

27 - 29 de agosto 2025
Centro Banamex, CDMX

de 10:00 a 19:00 hrs.



Forma parte
de esta gran
celebración



abastur.com

Organizado por: **informamarkets**



Estilos que Fusionan lo Clásico y lo Moderno

En cuanto a la estética, se prevé una fusión de estilos que combine lo clásico con lo moderno. El uso de acabados en bronce y oro, junto con muebles de líneas limpias y minimalistas, ambiente acogedor y sofisticado.

Las tonalidades cálidas y los patrones naturales se integrarán para ofrecer un toque distintivo, permitiendo a los restaurantes contar con una personalidad única que les diferencie de la competencia.

Tecnología Integrada

Por último, la tecnología seguirá desempeñando un papel fundamental en la experiencia gastronómica. Muebles que integren tecnología, como mesas con carga inalámbrica o pantallas interactivas, facilitarán la interacción del cliente con el menú y las opciones de pago. Esta integración no solo mejorará la funcionalidad, sino que también atraerá a un público más joven y conectado.

En conclusión, las tendencias de mobiliario para restaurantes en 2025 se centran en un enfoque sostenible, flexible, cómodo y estéticamente atractivo.

Los restauradores que adopten estas tendencias estarán mejor posicionados para ofrecer experiencias memorables a sus clientes, consolidando así su lugar en un mercado altamente competitivo. 📌





BIB GOURMANDS MICHELIN MÉXICO 2025

La Guía MICHELIN México 2025 ha anunciado su nueva selección de restaurantes Bib Gourmand.

Siendo destacados 12 nuevos establecimientos que ofrecen una excelente relación calidad-precio.

Con estas incorporaciones, el total de restaurantes reconocidos en esta categoría asciende a 50 en todo el país.

¿Qué es un Bib Gourmand?

El distintivo Bib Gourmand se otorga a restaurantes que ofrecen una cocina de alta calidad a precios accesibles, permitiendo a los comensales disfrutar de experiencias gastronómicas excepcionales sin comprometer su presupuesto. Esta categoría celebra la diversidad culinaria y el compromiso con la excelencia en la cocina cotidiana.



Nuevos Bib Gourmand 2025

Tenemos los 12 nuevos restaurantes reconocidos este año, encontrando a:

Contramar (Ciudad de México)

Gaba (Ciudad de México)

Jowong (Ciudad de México)

La 89 (Ciudad de México)

Pink Rambo (Ciudad de México)

Plonk (Ciudad de México)

Tacos del Valle (Ciudad de México)

Taquería Los Milanesos (Ciudad de México)

Vigneron (Ciudad de México)

Ultramarinos de Mar (Ciudad de México)

Voraz (Ciudad de México)

Xaok (Oaxaca)

Estos establecimientos representan una variedad de propuestas culinarias, desde mariscos frescos hasta fusiones innovadoras, reflejando la riqueza y diversidad de la gastronomía mexicana.

Un Reconocimiento a la Diversidad Gastronómica

La inclusión de estos restaurantes en la categoría Bib Gourmand subraya el compromiso de la Guía MICHELIN con la promoción de experiencias gastronómicas accesibles y de alta calidad.

Desde taquerías tradicionales hasta propuestas contemporáneas, estos establecimientos ofrecen a los comensales la oportunidad de explorar la riqueza culinaria de México sin comprometer su presupuesto.

Para consultar la lista completa de restaurantes Bib Gourmand en México, visita la Guía MICHELIN México 2025. 📱



INSTAGRAM.COM/CONTRAMARMX



INSTAGRAM.COM/LA.OCHENTA.Y.NUEVE



INSTAGRAM.COM/TACOSDELVALLE



INSTAGRAM.COM/ULTRAMARINOS.REST



INSTAGRAM.COM/GABA.CONDESA/



INSTAGRAM.COM/PINKRAMBOMX



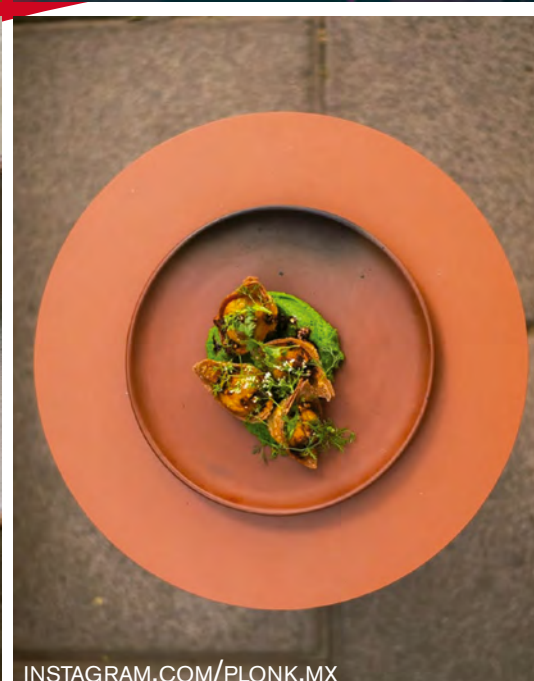
INSTAGRAM.COM/LOSMILANESOSTAQUERIA



INSTAGRAM.COM/VORAZZZZZZZZZ



INSTAGRAM.COM/JOWONG.MX



INSTAGRAM.COM/PLONK.MX



INSTAGRAM.COM/VIGNERONMX



INSTAGRAM.COM/XAOK.OAXACA

¿Qué países beben más Vino?

El consumo ha caído a su nivel más bajo a nivel mundial desde 1961, pero ¿qué países beben más vino?

Estados Unidos sigue liderando con holgura un ranking clave de países que más vino consumen en términos de volumen total.

Sin embargo, en promedio, los portugueses beben más vino por persona que cualquier otro lugar, según las últimas cifras preliminares publicadas en abril de 2025 por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).



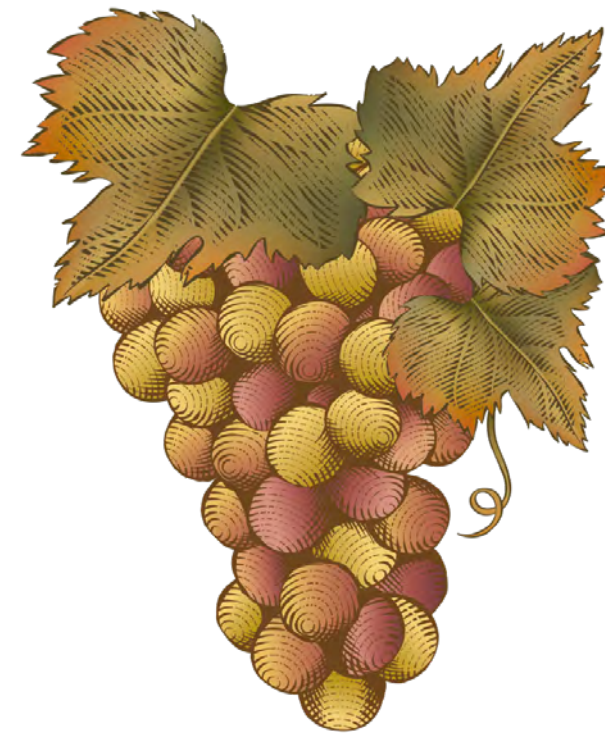
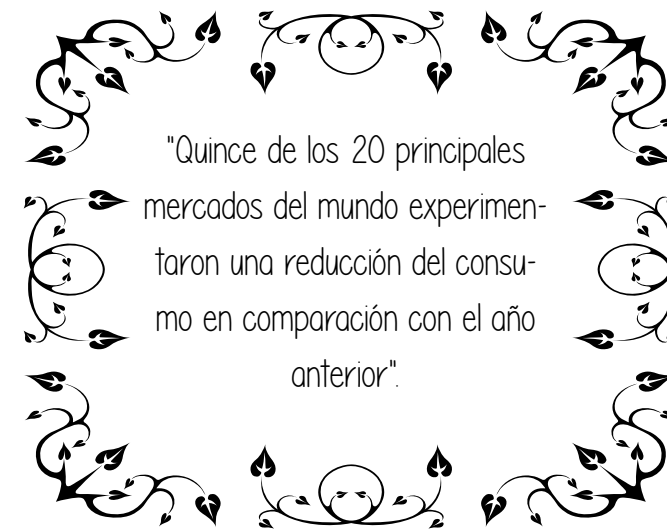
Los 10 países que más vino beben



A nivel mundial, los consumidores compran menos botellas. El consumo mundial de vino cayó un 3,3 % en el 2024, hasta los 214 millones de hectolitros (mhl), su nivel más bajo desde 1961, según datos preliminares de la OIV.

Una caída del 19% en China fue significativa, pero muchos otros países importantes consumidores de vino también experimentaron un descenso.

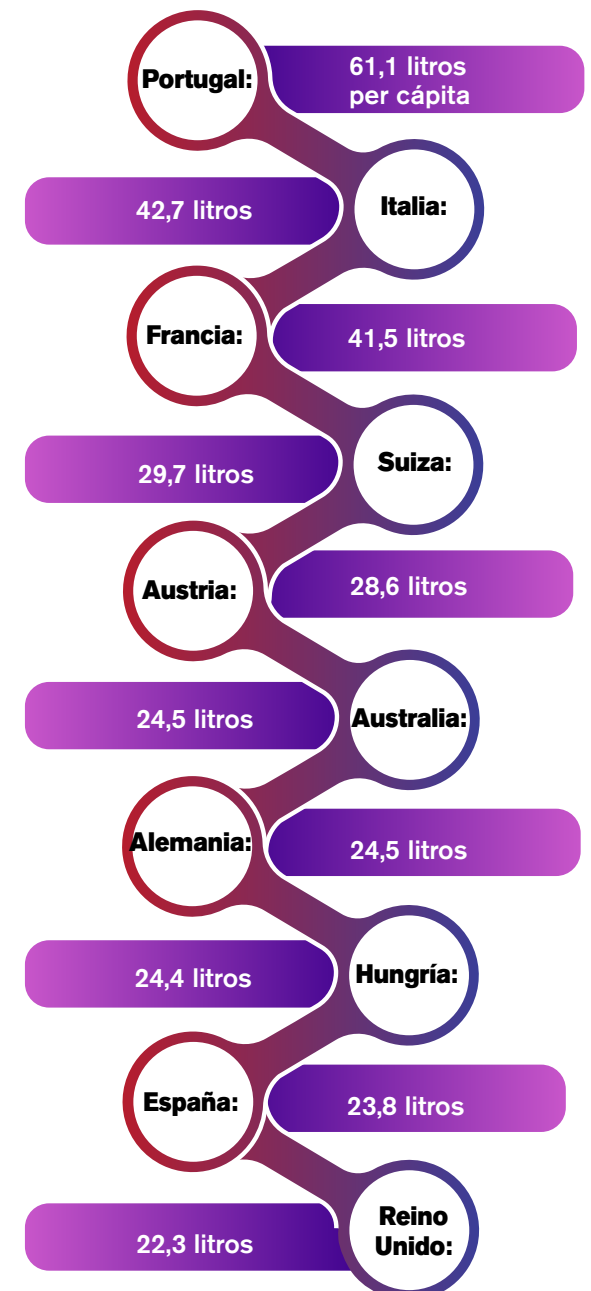
Esto refleja cambios a largo plazo en algunos países, así como una mayor presión sobre los presupuestos familiares y la incertidumbre económica, señaló la OIV.



Indicó, aunque agregó que algunos países mostraron mayor resiliencia. Muchos informes de la industria han destacado la creciente popularidad de la moderación y también de las alternativas sin alcohol, incluido el vino sin alcohol.

¿Qué países beben más vino por persona?

En términos per cápita, Portugal encabeza la clasificación con diferencia, y Suiza también ocupa un lugar destacado. La OIV ha publicado una lista que muestra el consumo per cápita en los principales países consumidores de vino, a partir de 2024:



Italia ha desplazado a Francia al tercer puesto y el Reino Unido tiene un protagonismo mucho menor, a pesar de ser el segundo mayor importador de vino del mundo, detrás de Alemania.

Estados Unidos tiene un consumo per cápita de 11,8 litros, ligeramente por detrás de Canadá, con 13,7 litros, y por encima de Sudáfrica, con 9,2 litros, según datos de la OIV.

Algunos países tradicionalmente productores de vino han visto cómo sus patrones de consumo disminuían desde un nivel relativamente alto durante un largo período, y los productores de vino franceses han estado preocupados por la caída del consumo interno durante décadas.

El consumo de vino per cápita en Francia ha disminuido alrededor de un 65% desde los años 1960, según un informe del Observatorio del Mercado del Vino de la UE del año pasado. 🍷



XXVIII
EXPO ANAM
2025

El mayor centro de negocios

240,000 sq ft of exhibition space, largest business center in Mexico

Negociaciones por \$60,000 MDP

\$3 Billion USD in Wholesale Grocer deals

Exhibición de nuevos productos

• Product launches

+ 250 expositores

• + 250 exhibitors

8,000 participantes

8,000 participants

Somos la
sinergia
que transforma

2, 3 y 4 de septiembre 2025, Centro Expositor, Los Fuertes, Puebla

INSTALARÁN EQUIPOS BIOMÉTRICOS EN BARES Y RESTAURANTES DE QUERÉTARO

Bares y restaurantes de Querétaro, instalarán equipos biométricos para el reconocimiento de criminales que intenten pasar como clientes normales.

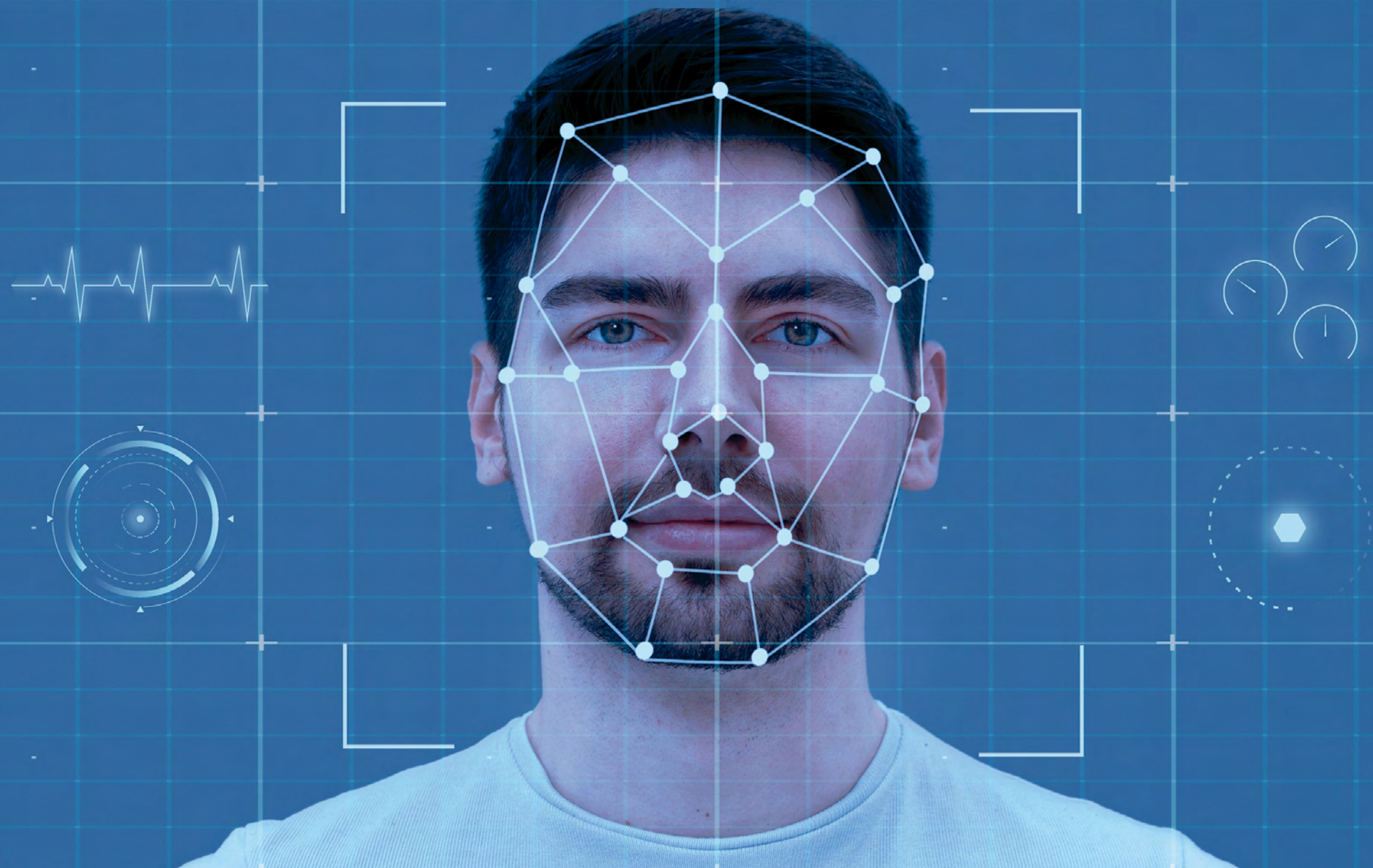
Estos dispositivos podrán identificar objetivos criminales específicos y enviar alertas en tiempo real a las autoridades lo que permitirá una respuesta más rápida ante cualquier situación de riesgo o emergencia en espacios públicos.

El sistema estará conectado directamente al Centro de Información y Análisis para la Seguridad (CIAS), lo que contribuirá a la prevención de delitos y al reforzamiento del entorno seguro en zonas de alta concentración social.

La biometría es un estudio para el reconocimiento inequívoco de personas basado en uno o más rasgos conductuales o físicos intrínsecos.

Con esta medida, las autoridades de Querétaro quieren evitar que se repitan masacres como las ocurridas en los bares 'Los Cantaritos', 'Los Laureles' y 'La Crudería de Moy', que dejaron por lo menos 14 personas muertas y 16 lesionadas.





La noche del 9 de noviembre de 2024, hombres armados atacaron a balazos el bar 'Los Cantaritos' en Querétaro capital, dejando como saldo 10 personas asesinadas y otras 13 lesionadas.

Las autoridades federales dijeron que se trató de un ataque directo contra un presunto líder criminal identificado como Fernando 'N', alias 'La Flaca', quien habría sido el principal blanco de la masacre, y otra persona más con posibles vínculos con una célula delictiva.

CONVIVÍAN EN EL BAR

Según las autoridades, el ataque en el bar 'Los Cantaritos' fue por "una rivalidad entre dos células delictivas" afines a los cárteles de Santa Rosa de Lima y Jalisco Nueva Generación.

Las autoridades capturaron a tres sujetos. Uno de ellos es José Francisco 'N', alias 'Alfa 1', identificado como líder del grupo delictivo de 'Los Escorpiones', vinculado al Cártel Santa Rosa de Lima y el Cártel del Golfo.

La madrugada del sábado 8 de marzo de 2025, tres personas fueron asesinadas a balazos tras salir del restaurante 'Hacienda Los Laureles', en Querétaro capital.

Las tres personas fueron ejecutadas a bordo de una camioneta Lamborghini, en el estacionamiento del reconocido restaurante 'Hacienda Los Laureles'.

Horas después de los hechos, el Cártel Jalisco Nueva Generación (CJNG) se adjudicó la ejecución de las tres personas, e identificó a dos de las víctimas como Diego Méndez Velázquez, alias 'El Changuito', y su tía 'La Bere'. El 'Changuito' era hijo de José de Jesús Méndez Vargas, alias 'El Chango Méndez', uno de los 29 líderes de La Familia Michoacana extraditado a Estados Unidos.

La noche del domingo 4 de mayo de 2025, hombres armados atacaron a balazos el negocio denominado 'La Crudería de Moy', ubicado en plena zona comercial de la comunidad de Mompaní, municipio de Querétaro, dejando una persona sin vida y tres lesionados.

Se sabe que el ataque armado se derivó de un desacuerdo al pagar la cuenta; primero, los sujetos discutieron y pelearon con el personal del bar y luego se retiraron del lugar.

Pero minutos después los civiles armados regresaron en dos autos y dispararon contra el bar, para enseguida darse a la fuga.

En el ataque, cuatro personas resultaron heridas, entre ellas tres comensales y un trabajador.

Horas después de estos hechos, la Fiscalía estatal confirmó el fallecimiento de un hombre mientras recibía atención en un hospital. Otras dos personas permanecen graves y una más fue dada de alta.

El Secretario de Seguridad Ciudadana de Querétaro, Iovan Elías Pérez Hernández, dijo que la instalación de los equipos biométricos en bares y restaurantes de Querétaro, es parte de una estrategia para mejorar la vigilancia en estos establecimientos de esparcimiento social.

El funcionario informó que ya se prepara la instalación de los equipos biométricos y para ello han sostenido reuniones con integrantes de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) para presentar el funcionamiento de esta nueva tecnología y fomentar su colaboración en la implementación requerida.

Hasta ahora, varios propietarios de bares y restaurantes han respaldado la medida, pero se espera que todos los establecimientos del ramo se sumen a este proyecto que busca reforzar la seguridad en zonas concurridas. 📍



BLACK EAGLE **MAVERICK**

Victoria Arduino
INSPIRED BY YOUR PASSION.

facebook

Foodservicemex



FASHION CHEF REVISTA BAKERY REGION MAYA

Eventos
Galardonados
Estrella Michelin
México 2025

• **Wine Spirit Service**
¿A qué se debe
que varios artistas hayan
invertido en viñedos?

• **Eventos**
Bib Gourmands
MICHELIN México
2025

www.foodserviceyequipo.com

