

# FOOD SERVICE



CHEFS CUESTIONAN LA ELECCIÓN DE ABU DABI COMO SEDE DE THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2026

¿CÓMO IMPACTARÁ LA REFORMA DE 40 HORAS AL SECTOR RESTAURANTERO EN MÉXICO?

22

¿QUÉ SE COME EN LOS JUEGOS OLÍMPICOS DE INVIERNO MILANO-CORTINA 2026?

[WWW.FOODSERVICEYEQUIPO.COM](http://WWW.FOODSERVICEYEQUIPO.COM)

# 56,670,327 visitas

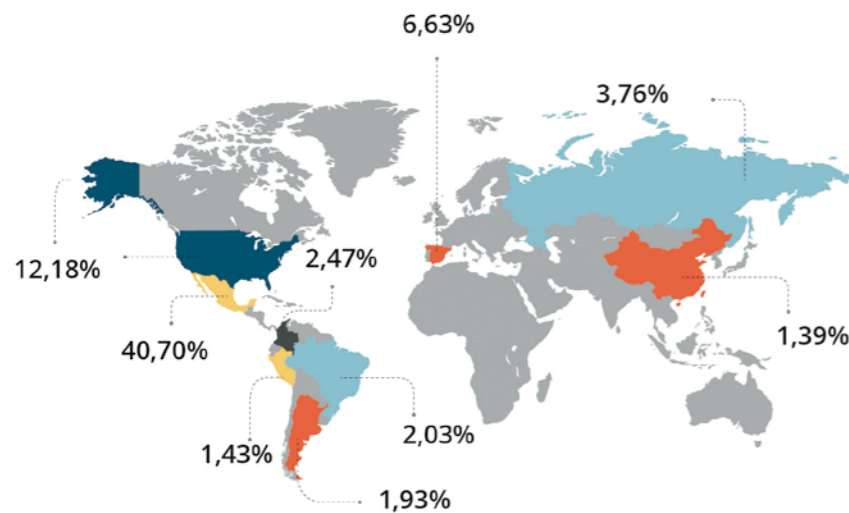
## foodserviceyequipo.com

### 12,356,780

son las página vistas en foodserviceyequipo.com

### 9,323,224

Usuarios



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  
Victor 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



**Ventas de publicidad 56 20 36 60 48**

Suscripciones: suscripciones@grupomeditosiq.com  
Teléfono: 56 20 36 60 48  
Email: info@grupomeditosiq.com  
Twitter: @foodservicemex  
Facebook: Foodservicemex  
Web: www.foodserviceyequipo.com

**NUBLEER**  
1,780  
aperturas

[www.facebook.com/Foodservicemex](http://www.facebook.com/Foodservicemex)

**23,750**  
Me gusta



**2,578,900** lecturas  
**2,598,670** Impresiones

Foodservicemex

**@FoodserviceMex**  
42,000  
seguidores

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

FoodserviceMex

**11,890,800**  
emails enviados  
**+200,000**  
contactos



## LAS 7 PRIORIDADES QUE EL DUEÑO DE UN RESTAURANTE DEBE CONSIDERAR

Los dueños de restaurantes modernos no solo sirven platos sabrosos: deben equilibrar excelencia del producto, control financiero, equipo motivado, bienestar laboral y visión de futuro rentable. Un enfoque holístico garantiza experiencias memorables al cliente y sostenibilidad del negocio.

Hoy repasamos, con rigor, las prioridades que realmente sostienen un negocio gastronómico en el siglo XXI.

### 1. Calidad del producto: no es un capricho, es estrategia.

En los negocios restauranteros, la calidad no es solo cuestión de sabor. La gestión de calidad implica planificación, control, aseguramiento y mejora continua para cumplir con las expectativas del cliente y mantener la consistencia del producto a lo largo del tiempo (ISO 9001; Gestión de la calidad).

### 2. Control de números y reportes: saber cuánto vale cada peso.

El control financiero es una práctica estratégica, no solo contable. Los restauranteros que monitorizan semanalmente ratios de costos, márgenes de plato e inventario logran mayor estabilidad y capacidad de reacción ante la inflación o fluctuaciones del consumo.

### 3. Equipo: reclutar, motivar y desarrollar.

El equipo es el sistema nervioso del restaurante. Diversos estudios sobre gestión hotelera y restaurantes demuestran que las políticas de formación continua, liderazgo participativo y reconocimiento interno aumentan la retención y el compromiso de los empleados.

### 4. Bienestar del equipo: cuidar para ser cuidado.

El bienestar laboral va mucho más allá del salario. La investigación académica en International Journal of Hospitality Management confirma que el equilibrio entre vida personal y trabajo, la salud mental y el sentido de pertenencia influyen de forma directa en la productividad y en la fidelidad del personal.

### 5. Eficiencia operativa: que todo fluya.

La eficiencia es el hilo invisible que sostiene la experiencia. Optimizar procesos, reducir tiempos de preparación, planificar turnos o gestionar reservas con tecnología son prácticas estándar recogidas en los manuales de gestión restaurantera.

### 6. Visión estratégica: diseñar el futuro.

Un dueño de restaurante no solo debe "llevar el día a día"; debe anticipar. Tendencias actuales en el sector apuntan a la digitalización (reservas inteligentes, análisis de datos, delivery premium), la sostenibilidad y la diversificación de formatos.

### 7. Fidelización del cliente: la rentabilidad de repetir.

La fidelidad del cliente es la consecuencia natural de hacer bien lo anterior. Según estudios recogidos en Management Gourmet y Harvard Business Review, un cliente habitual cuesta hasta cinco veces menos de retener que atraer uno nuevo. Cada interacción cuenta: la atención, el detalle y la coherencia entre experiencia y promesa de marca construyen reputación... y rentabilidad.

Gestionar un restaurante hoy es mucho más que cocinar bien. Es equilibrar arte y datos, humanidad y estrategia. Cuando todas esas piezas encajan, el restaurante no solo funciona: inspira a su equipo y conquista a sus clientes.

¡Hasta la próxima edición!

KORINA PONS

**4**

**EN PERSPECTIVA**

¿Cómo impactará la reforma de 40 horas al sector restaurantero en México?

+

+

**86**

**DE ELITE**

Chefs cuestionan la elección de Abu Dabi como sede de The World's 50 Best Restaurants 2026

**10**

**TREND-PULSE**

Campbell's Foodservice Presenta el informe Culinary TrendPulse 2026: 4 cambios que redefinen el menú

**52**

**ECO SUSTENTAL**

Cuáles son las tendencias de empaque

**22**

**GASTRONOMÍA DE ELITE**

¿Qué se come en los Juegos Olímpicos de Invierno Milano-Cortina 2026?



**58**

**EVOLUCIÓN**

Reduzca sus costos de alimentos: Trucos esenciales para el éxito en el servicio de alimentos

# ¿CÓMO IMPACTARÁ LA REFORMA DE 40 HORAS AL SECTOR RESTAURANTERO EN MÉXICO?

El debate sobre la reducción de la jornada laboral en México ha encendido conversaciones en múltiples industrias, pero pocos sectores enfrentan un reto tan operativo como el restaurantero.

La propuesta de reforma a la Ley Federal del Trabajo plantea reducir la jornada semanal de 48 a 40 horas de manera gradual en los próximos años, sin afectar el salario ni las prestaciones de los trabajadores.

Para los restaurantes —un sector que depende de horarios extendidos, picos de demanda y alta rotación de personal— el impacto no es menor.

## ¿QUÉ PROPONE LA REFORMA?

La iniciativa busca disminuir progresivamente la jornada laboral hasta alcanzar las 40 horas semanales.

El objetivo es mejorar la calidad de vida de los trabajadores, alineando a México con estándares internacionales en materia laboral.

Además, se contemplan ajustes en las reglas de horas extra, reforzando límites y condiciones de pago.





Aunque la medida tiene un enfoque social positivo, su aplicación práctica implica transformaciones profundas en la operación diaria de miles de negocios gastronómicos.

## EL IMPACTO DIRECTO EN LOS RESTAURANTES

### 1. Mayor presión en costos laborales.

La reducción de horas sin disminución salarial significa que, para cubrir los mismos horarios de servicio, muchos restaurantes necesitarán:

- Contratar más personal.
- Implementar turnos adicionales.
- Pagar más horas extra en temporadas altas.

En establecimientos pequeños y medianos —que representan la mayoría del sector en México— esto puede traducirse en un aumento significativo en la nómina.

### 2. Reestructuración de turnos y operación.

El modelo tradicional de jornadas largas en cocina y servicio deberá ajustarse. Será necesario:

- Diseñar turnos más cortos y eficientes.
- Optimizar tiempos de producción.
- Implementar sistemas de control de horario más estrictos.
- Profesionalizar la gestión de recursos humanos.



Los restaurantes que ya operan con procesos claros y métricas de desempeño tendrán mayor facilidad para adaptarse.

### 3. Posible impacto en propinas.

En el caso de meseros y personal de servicio, cuyos ingresos dependen en gran medida de las propinas, menos horas trabajadas podrían significar menos oportunidades de ingreso variable, especialmente en días de alta demanda.

Esto podría obligar a los negocios a revisar esquemas de distribución o estrategias de compensación.

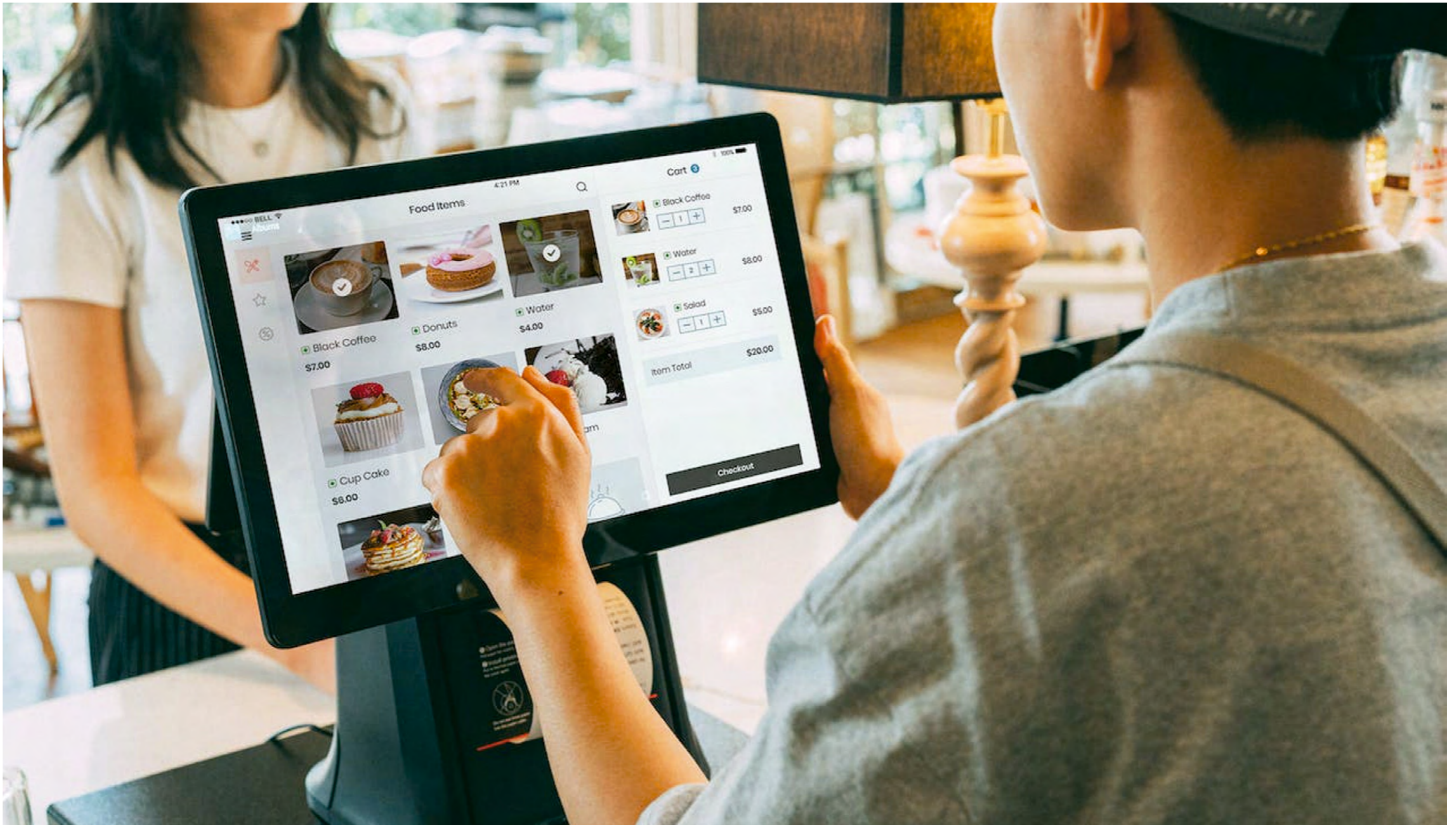
### 4. Riesgo de informalidad.

Uno de los puntos de preocupación del sector es que el aumento de costos pueda incentivar esquemas informales de contratación. La industria restaurantera en México ya enfrenta altos niveles de informalidad, por lo que la implementación de la reforma requerirá vigilancia y, posiblemente, incentivos fiscales para evitar distorsiones.

## BENEFICIOS POTENCIALES PARA EL TALENTO

No todo son desafíos. La reducción de la jornada también puede traer ventajas importantes:

- Mejor equilibrio entre vida personal y trabajo
- Reducción del desgaste físico en cocina
- Mayor retención de talento
- Mejor clima laboral



Un colaborador menos agotado puede ofrecer mejor servicio, lo que a largo plazo impacta positivamente en la experiencia del cliente.

### ¿CÓMO PUEDEN PREPARARSE LOS RESTAURANTES?

Ante este nuevo escenario, los negocios del sector pueden anticiparse mediante:

- Auditorías internas de productividad.
- Análisis detallado del costo laboral por hora.
- Reingeniería de menús para optimizar tiempos.
- Digitalización de procesos administrativos.
- Capacitación en gestión operativa.

**La clave no será solo reducir horas, sino aumentar eficiencia.**

### CONCLUSIÓN

La reforma laboral representa uno de los cambios estructurales más relevantes para la industria restaurantera en los últimos años.

Si bien implica un reto financiero y operativo, también abre la puerta a una profesionalización más profunda del sector.

La pregunta no es si los restaurantes pueden adaptarse, sino qué tan preparados están para hacer esa preparación de manera estratégica. 🍴



Trend-Pulse ▶ 10

Trend-Pulse ▶ 10

# culinary trendpulse 2026

*Campbell's*  
Foodservice

**Presenta el informe Culinary TrendPulse 2026:  
4 cambios que redefinen el menú**

## Campbell's Foodservice

Si se ha estado preguntando qué será lo próximo en los menús para la industria de alimentos y bebidas en 2026, Campbell's Foodservice hace una investigación la cual presentamos a continuación. La compañía ha publicado su muy esperado Informe Culinary TrendPulse 2026, un análisis profundo basado en datos sobre los comportamientos de los consumidores y los movimientos culinarios que están transformando la forma en que los operadores deben pensar en sus menús este año.

**Alerta de spoiler:** ya no se trata solo de lo que hay en el plato. Se trata de cómo ese plato se conecta con valores, objetivos de salud e identidad cultural.

El informe identifica cuatro tendencias críticas que los operadores de servicios de alimentación, gerentes de gastronomía y directores de compras deben tener presentes. No se trata de modas pasajeras: están respaldadas por la monitorización de IA en tiempo real y la investigación de consumidores que rastrea las tendencias en los menús desde su aparición inicial hasta su adopción generalizada.



Campbell's® Culinary Reserve Mexican Street Corn Soup



Analicemos lo que necesita saber.

### Tendencia 1: Plant-Forward 2.0 se arraiga

La alimentación a base de plantas no va a desaparecer, pero sin duda está evolucionando. Se acabaron los días de ofrecer simplemente una hamburguesa vegetariana como única opción vegetal. Bienvenidos a Plant-Forward 2.0, donde la flexibilidad y la creatividad reinan.

Según la investigación de Campbell, el 40% de los consumidores buscan activamente platos con proteínas mixtas: piensen en opciones mitad vegetales, mitad carne que permitan a los comensales disfrutar de lo mejor de ambos mundos. Este enfoque "flexitariano" no se trata de convertir a los carnívoros al veganismo. Se trata de conectar con las personas en sus propias necesidades y darles la oportunidad de tomar decisiones que les hagan sentir bien sin la presión del todo o nada.

Pero el movimiento vegano se extiende mucho más allá de los platos fuertes. Diversas leches vegetales están impulsando la innovación en bebidas de maneras inesperadas. ¿Un ejemplo destacado? El auge de los "refrescos sucios": esas bebidas refrescantes y cremosas personalizables que han conquistado las redes sociales. Los operadores que aprovechan ingredientes de moda como la leche de avena, la leche de pistache y la crema de coco están encontrando nuevas fuentes de ingresos en sus programas de bebidas.





### Qué significa esto para su menú

- Considere agregar platos de proteínas híbridas que combinen proteínas de origen vegetal con carnes tradicionales.
- Amplíe su oferta de leches vegetales más allá de las de almendras y avena para incluir opciones de tendencia como la leche de pistacho.
- No pase por alto la innovación en bebidas: los refrescos sucios, las bebidas adaptógenas y los batidos de origen vegetal están generando un gran interés entre los consumidores.

### Tendencia 2: No desperdiciar: más sostenibilidad, más ganancias

La sostenibilidad ha sido un término de moda en la industria de alimentos y bebidas durante años, pero en 2026, se renovará con urgencia. Ya no se trata solo de abastecerse localmente o de incluir una etiqueta “verde” en el menú. Los consumidores quieren ver acciones tangibles en la reducción de residuos, el envasado circular y lo que Campbell’s denomina “alimentación climática”.

Las cifras no mienten: el 58 % de los consumidores prioriza ahora las opciones ecológicas al elegir sus opciones gastronómicas. Esto ya no es un nicho de mercado: es la tendencia general.



¿Cómo se ve la alimentación climatariana en la práctica? Se trata de elegir alimentos según su impacto ambiental. Piensa en platos que destacan ingredientes reciclados, menús que celebran la cocina integral y soluciones de envasado que eliminan los residuos.

### Pasos prácticos para los operadores

- Audite su flujo de residuos: ¿dónde están sus mayores oportunidades de reducir, reutilizar o reaptar?. Sea ingenioso.
- Adopte envases circulares: asóciase con proveedores que ofrezcan soluciones compostables, reutilizables o reciclables.
- Cuente su historia de sostenibilidad: el etiquetado transparente del menú sobre el abastecimiento y el impacto ambiental genera confianza en los comensales con conciencia ecológica.
- Considere ingredientes reciclados: desde restos de verduras convertidos en caldos hasta pulpa de fruta reutilizada en productos horneados, la creatividad aquí puede reducir costos y al mismo tiempo atraer a huéspedes preocupados por la sostenibilidad.





### Tendencia 3: Una dosis extra de bienestar

Aquí es donde la cosa se pone realmente interesante. La tendencia del bienestar en los restaurantes ha trascendido oficialmente las ensaladas y los smoothies.

En 2026, los consumidores ven la comida desde una perspectiva funcional: quieren que sus comidas aporten beneficios específicos para la salud.

El informe de Campbell destaca el creciente movimiento de la “comida como medicina”, donde los comensales buscan ingredientes y platos que favorezcan la salud intestinal, el sistema inmunitario, los niveles de energía y más. No se trata solo de evitar lo “malo”, sino de buscar activamente lo bueno.

Y luego está el factor GLP-1. Con medicamentos como Ozempic y Wegovy transformando la forma en que millones de comensales abordan la alimentación, los operadores de servicios de alimentación están observando el surgimiento de nuevos patrones de demanda.

El control de las porciones se está convirtiendo en una característica, no en una limitación. Los platos más pequeños, los menús tipo tapas y las opciones ricas en nutrientes que satisfacen sin abrumar están ganando terreno.



### Cómo aprovechar la ola de bienestar

- Resalte los ingredientes funcionales: la cúrcuma, el jengibre, los adaptógenos, los probióticos y los componentes ricos en proteínas merecen una ubicación destacada en el menú.
- Ofrezca tamaños de porciones flexibles: permita que los invitados elijan su porción sin juzgarlos.
- Invierta en la transparencia del menú: identifique claramente los alérgenos, los macronutrientes y los beneficios dietéticos: los clientes quieren saber exactamente lo que están comiendo.
- Considere opciones de bebidas que prioricen el bienestar: desde bebidas con THC (tetrahidrocannabinol), (donde sean legales) hasta batidos ricos en proteínas, el menú de bebidas es un espacio privilegiado para la innovación funcional.



### Tendencia 4: La cocina regional estadounidense se globaliza

La cocina tradicional está en su mejor momento, pero no de la forma esperada. Según un estudio de Campbell, casi el 60 % de los consumidores valora la autenticidad más que nunca, con la Generación Z a la cabeza.

¿Qué significa esto para los menús? Se trata de celebrar las historias regionales y con raíces culturales detrás de los platos clásicos.

Esta tendencia también refleja un cambio más amplio hacia la inclusión alimentaria.

Las opciones veganas, vegetarianas, sin gluten y aptas para alérgenos no son una opción secundaria: son parte integral de cómo los operadores deben abordar el desarrollo de sus menús.



Imagen: <https://megasilvita.com/>

## Aportando autenticidad a su menú

- Investiga las raíces: si vas a presentar un plato regional, comprende su historia y tradiciones de preparación.
- Fuente apropiada: Los platos auténticos merecen ingredientes auténticos: asóciese con proveedores que puedan cumplir.
- Celebre la diversidad: su menú debe reflejar el tapiz cultural de la cocina, no solo los éxitos convencionales.
- Interactúa con la Generación Z: este grupo demográfico anhela historias y transparencia: comparte el "por qué" detrás de tus platos.

Las cuatro tendencias descritas en el informe de 2026 no son movimientos aislados. Se entrelazan y se refuerzan mutuamente. ¿Un plato con ingredientes vegetales, supra-reciclados, que ofrezca beneficios funcionales para la salud y, al mismo tiempo, celebre la autenticidad regional? Ese es el punto ideal donde la innovación se encuentra con la demanda del consumidor. 🍴



Imagen: <https://coindessaveurs.com/>

# MAGNESOL®

**Te ayudamos a mejorar la calidad de tus productos fritos y ¡AHORRAR ACEITE EN TU FREIDORA!**



Especialidades fritas



Restaurantes de comida rápida



Hoteles y buffets



Barra de snacks



Cantinas



Cafeterías

*Ya no cambies tu aceite, usa*  
**MAGNESOL.**  
*¡¡nosotros te decimos cómo!!*

 **55 4349-1954**  
[www.magnesol.com](http://www.magnesol.com)

Para más información sobre MAGNESOL®



**DALLAS**  
 The Dallas Group of America, Inc.

# MAGNESOL

¡Ahora en México!

## Magnesol® Frying Oil Saver

**Magnesol**, es un agente filtrante para el aceite de las freidoras usado por las más importantes cadenas de comida a nivel mundial; actuando a nivel molecular en el aceite retirando todas las impurezas que afectan la vida del mismo.

¡Es muy fácil de usar!!



**Magnesol** no solo alarga la vida de tu aceite para generar ahorros significativos sino que también mejorará de manera sustancial todas las cualidades organolépticas de tu comida frita:

### Beneficios inmediatos

- **Sabor:** Al remover sabores de otros alimentos fritos en el aceite.
- **Color:** Al retirar partículas de carbón que cambian el color del aceite.
- **Aroma:** Retira aromas que no deben de estar en tu aceite.
- **Textura:** retira ese aspecto grasoso de tus alimentos (TPMS).
- **Digestibilidad:** Al retirar las impurezas en estado liquido hace que tu alimento sea mas digerible y saludable para el comensal.



Mándanos un Whatsapp al  
**55 4349-1954**  
Te atenderemos con gusto!

**Magnesol** te ayudará a tener un producto frito de mejor calidad teniendo como resultado **¡¡Clientes más contentos!!**

## ¿Cómo funciona?

Al filtrar el aceite todos los días con **Magnesol** no solo elimina los restos de comida del aceite, sino que también extrae las impurezas líquidas solubles que contribuyen a los sabores y olores desagradables del aceite utilizado. Las partículas de **Magnesol** actúan como un imán para atraer y eliminar los sabores y olores disueltos que pueden estropear los alimentos fritos.



**Magnesol** cumple con las especificaciones de calidad alimentaria de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF) y el Comité Conjunto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) de la Organización Mundial de la Salud (OMS). **Magnesol** elimina las impurezas sólidas y disueltas del aceite ya utilizado para prolongar la vida útil del mismo. Manteniendo tu aceite claro y limpio para que puedas ofrecerle al cliente alimentos fritos uniformes, crujientes y dorados.



[www.magnesol.com](http://www.magnesol.com)

**55 4349-1954**

[magnesol@dallasgrp.com](mailto:magnesol@dallasgrp.com)

## Procedimiento de filtración

Identifica tu producto **Magnesol**.

Vierte el aceite aún caliente dentro del recipiente para filtrado.



Agrega 10 grs de **Magnesol** por cada litro de aceite (debe seguir caliente).

Cubre el recipiente y permite que repose durante toda la noche.

Al día siguiente, vacía el aceite ya filtrado a la freidora.

**DALLAS**  
The Dallas Group of America, Inc.

Dallas Group está comprometido con el desarrollo de soluciones sostenibles efectivas para minimizar o eliminar los riesgos ambientales, de salud y seguridad. Al utilizar **Magnesol®**, las operaciones de su restaurante reducirán el consumo de aceite, lo que tendrá un impacto positivo en nuestro medio ambiente y un espacio de trabajo más seguro para sus empleados.



# ¿QUÉ SE COME EN LOS JUEGOS OLÍMPICOS DE INVIERNO MILANO CORTINA 2026?

Más de 3.000 huevos y 450 kg de pasta servidos diariamente solo en el epicentro milanés.



Imagen: Atleta del equipo de Japón se le sirve comida en un comedor de la Villa Olímpica antes de los Juegos Olímpicos de Invierno de Milano Cortina 2026 en Milán el 3 de febrero de 2026. Piero Cruciatti, AFP/Getty Images



Imagen: Fabrizio Bensch

Mientras los cronómetros dictan sentencias en las pistas de hielo y nieve, en las cocinas de los Juegos Olímpicos de Invierno Milano Cortina 2026 se libra otra competición: la de alimentar a la élite del deporte mundial bajo el exigente sello del Made in Italy.

Con más de 3.000 huevos y 450 kilogramos de pasta servidos diariamente solo en el epicentro milanés, la logística alimentaria de estos Juegos se ha convertido en el «combustible» oficial de las medallas, uniendo la precisión del rendimiento deportivo con la calidez y el rigor de la hospitalidad alpina.

## Italia está sirviendo unos Juegos donde la cocina local ya se ha llevado el oro

Bajo el concepto estratégico de Food for Fuel, los organizadores han diseñado un plan nutricional que funciona de manera ininterrumpida las 24 horas del día. La oferta se reparte entre los tres núcleos principales del norte del país durante los Juegos -Milán, Cortina d'Ampezzo y Predazzo- y una red de once hoteles de apoyo en localidades estratégicas como Bormio, Livigno y Anterselva.

El reto logístico es mayúsculo, no solo por el volumen de los miles de comidas diarios preparados por equipos de chefs especializados en cada restaurante, sino por la necesidad de equilibrar los carbohidratos complejos necesarios para competir a temperaturas extremas con las restricciones religiosas, culturales y las sensibilidades éticas de delegaciones que llegan desde todos los rincones del planeta.

El objetivo final es ambicioso: lograr que cada deportista, sin importar su origen, encuentre un pedazo de su hogar en el plato.

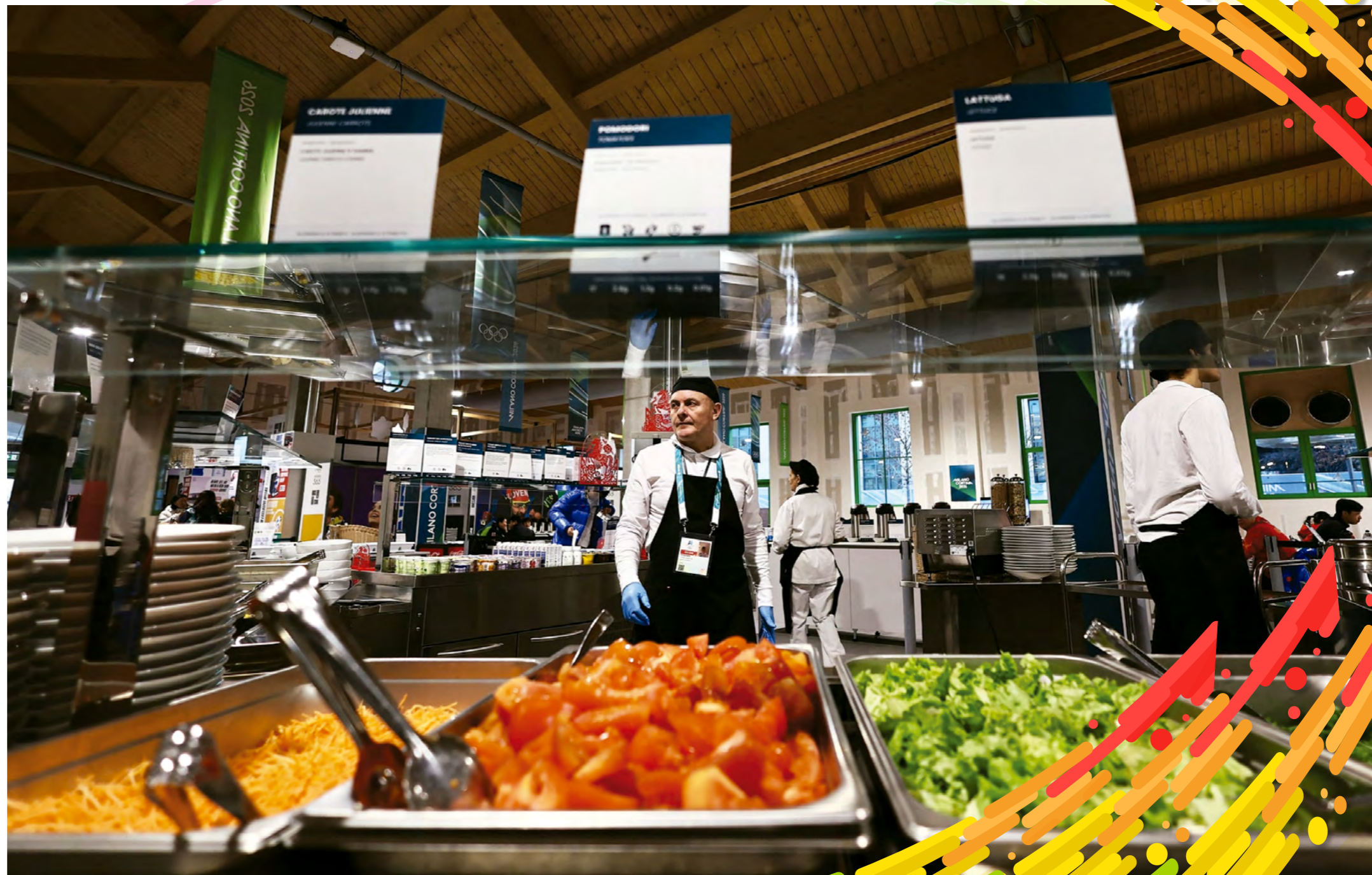


Imagen: Yara Nardi

## La pasta es uno de los platos más demandados

### Gastronomía viral en la Villa Olímpica

En este escenario, el protagonismo de la pasta es absoluto. El chef Carlo Cracco, al frente del restaurante Cracco in Galleria en Milán con una estrella Michelin, ha diseñado para la ocasión los «Anillos Olímpicos», una pieza de arquitectura de trigo que emula el símbolo de los Juegos y que busca representar la unidad a través de la sencillez del ingrediente. La receta «alla Crudaiaola», típica de la región de Puglia, incorpora tres tipos de tomate, anchoas y aceitunas.

Esta «food mania» digital ha transformado el comedor olímpico en un plató de televisión improvisado; atletas como la canadiense Courtney Sarault han viralizado su entusiasmo por postres como el molten chocolate cake (coulant de chocolate), mientras otros, como el patinador Gleb Smolkin, han confesado una saturación ante la omnipresencia de la dieta mediterránea, reclamando sabores más cercanos a la cocina rusa o georgiana.

Pero lo que realmente diferencia a estos Juegos de sus predecesores es su capacidad para descentralizar el sabor y evitar la monotonía de las grandes cantinas internacionales. Cada sede actúa como una embajadora de su propio territorio, permitiendo que la gastronomía sea una extensión natural del paisaje que rodea a los atletas.

En las montañas de la Valtellina, los deportistas se rinden ante la bresaola (embutido italiano elaborado con carne de vacuno) y los pizzoccheri (pasta tradicional del norte de Italia, originaria de la zona de Valtellina, en Lombardía) de trigo sarraceno, mientras que en el Alto Adige los canederli (grandes bolas hechas típicas de Trentino-Alto Adige a base de pan duro, leche y huevo, a las que se añaden ingredientes como speck, queso o espinacas) y los quesos locales demuestran ser el soporte energético ideal para el duro clima de montaña.

Imagen: www.instagram.com/olympics/



## DESCUBRE EL ACEITE DE CHILE CRUJIENTE

Agrega un Sabor de Fusión Asiática Lleno de Umami

- ✓ Versatilidad: ideal para untar, saltear o acompañar
- ✓ Sin Colorantes Añadidos
- ✓ Sin Conservantes Añadidos



ESCAÑA O VISITA [LKK.COM](http://LKK.COM)  
PARA MÁS INFORMACIÓN  
[CONTACT@LKKUSA.COM](mailto:CONTACT@LKKUSA.COM)



Imagen: www.instagram.com/olympics/



# Expertos en condimentos de fusión asiática

El sabor picante que todos prefieren

- ✓ Vegano
- ✓ Sin Colorantes Añadidos
- ✓ Libre de Gluten

- ✓ Elaborado con Huevos de Rancho
- ✓ Libre de Gluten



VISITA [LKK.COM](http://LKK.COM) PARA  
MÁS INFORMACIÓN  
[CONTACT@LKKUSA.COM](mailto:CONTACT@LKKUSA.COM)



Imagen: Yara Nardi



Imagen: www.instagram.com/beyond.scores/

Incluso la pizza vive su propio experimento global: desde esquiadores estadounidenses que confiesan consumirla en cada comida hasta la aparición de versiones tropicales con piña en las pizzerías históricas de Livigno, demostrando que en el contexto olímpico, el gusto global a veces desafía los cánones de la tradición local en favor del placer inmediato.

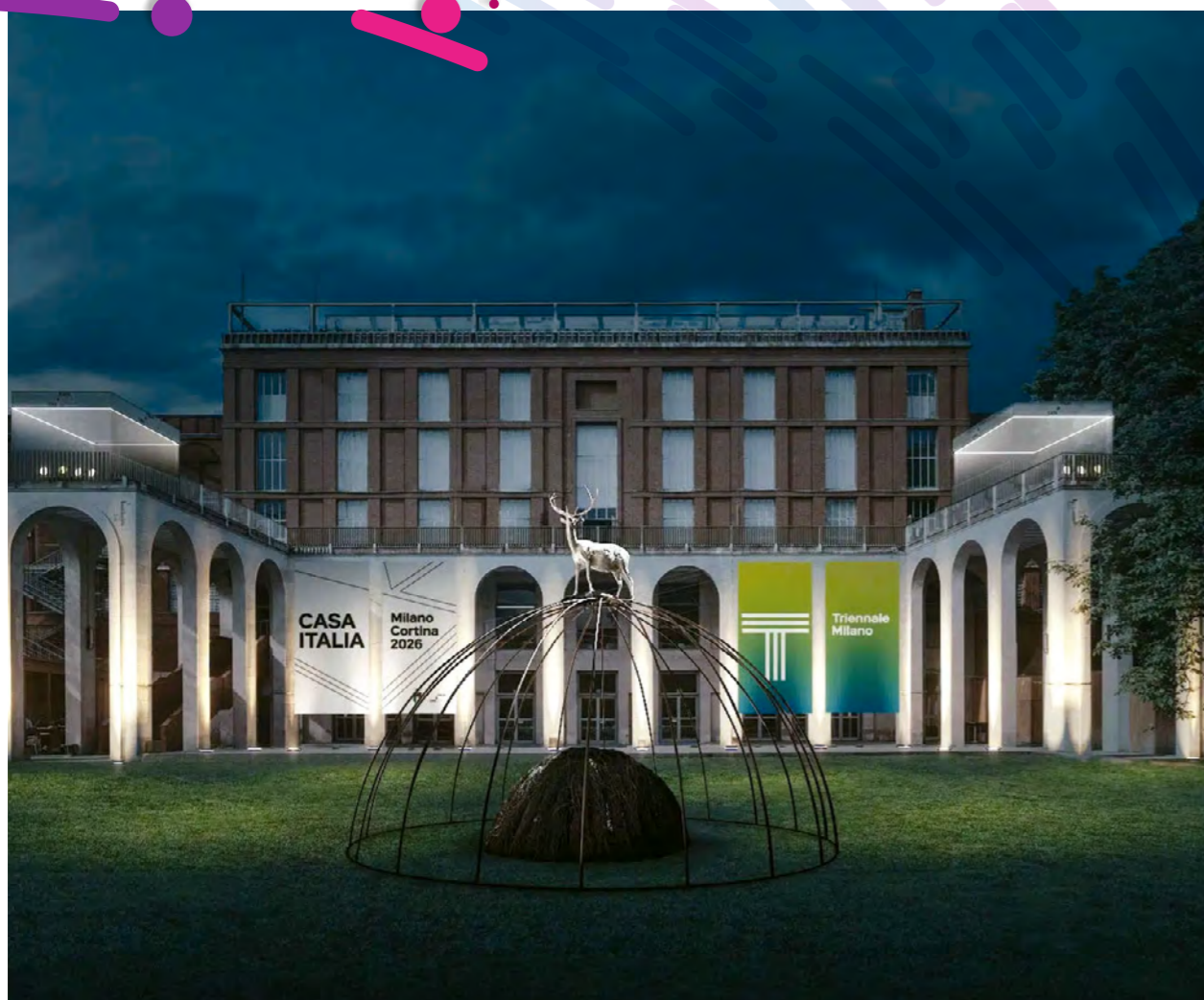


# SABORES QUE UNEN



VISITA LKK.COM PARA MÁS INFORMACIÓN  
CONTACT@LKKUSA.COM





## Las casas olímpicas: diplomacia cultural a través de la mesa

Fuera de los pabellones y las villas de descanso, la ciudad de Milán se ha transformado en un vibrante mosaico de Olympic Houses. En palacios históricos, centros culturales y hubs creativos, países como Brasil, Suecia, Corea del Sur, Chequia o Suiza han creado espacios de hospitalidad donde la gastronomía se convierte en lenguaje de intercambio y carta de presentación ante el mundo.

En estos espacios, entre aperitivos italianos y degustaciones temáticas de cada país, el público y los atletas victoriosos celebran los triunfos en un ambiente de integración cultural único. Estas casas no solo promocionan sus territorios a través de sabores identitarios, sino que ofrecen un refugio de convivencia donde el deporte y la mesa se fusionan.

En definitiva, Milano Cortina 2026 está demostrando que en el deporte de élite, el éxito depende tanto del entrenamiento como de la capacidad de transformar la tradición en el plato. 🍴



THE  
WORLD'S  
**50**  
BEST  
RESTAURANTS™  
2026

sponsored by  
S.Pellegrino & Acqua Panna

La organización de The World's 50 Best Restaurants anunció que su ceremonia de premiación 2026 se celebrará en noviembre en Abu Dabi, capital de Emiratos Árabes Unidos. La decisión ha generado inquietud en parte de la comunidad gastronómica internacional debido a los cuestionamientos que existen sobre el historial de derechos humanos en ese país.

Chefs cuestionan la elección de Abu Dabi como sede de  
**The World's 50 Best Restaurants 2026**



## Una sede que genera debate

Cada año, The World's 50 Best Restaurants reúne a los chefs más influyentes del planeta en una gala que suele realizarse en grandes capitales gastronómicas como Las Vegas, Nueva York, Londres o, más recientemente Turín, Italia.

En esta ocasión, el anuncio de Abu Dabi como ciudad anfitriona no provocó protestas masivas inmediatas, como ocurrió anteriormente cuando instituciones culturales y deportivas internacionales —entre ellas el Louvre, el Museo Guggenheim o la NBA— establecieron vínculos con el emirato. Sin embargo, varias voces dentro del sector culinario han expresado reservas.



## Dominique Crenn decide no asistir

Una de las posturas más visibles es la de la chef francesa Dominique Crenn, reconocida figura de la alta cocina internacional. Crenn, quien ha mantenido una estrecha relación con los premios y fue distinguida como Mejor Chef Femenina del Mundo en 2016, anunció que no asistirá a la ceremonia en Abu Dabi.

En un mensaje público, la chef expresó su "tristeza y sorpresa" por la decisión, señalando que siente que representa "un alejamiento de la integridad que caracterizaba a los 50 Best".

Crenn ha sido una voz activa en favor de la igualdad de género y los derechos de la comunidad LGB.





## TQ+ dentro y fuera del ámbito gastronómico

*"No puedo separar mi trabajo de mis valores"*

Afirmó, reiterando su oposición a políticas que, a su juicio, afectan a mujeres y personas LGBTQ+ en Emiratos Árabes Unidos.



## La postura de la organización

Ante las críticas, la organización emitió un comunicado aclarando que no respalda la violencia, el discurso de odio ni la incitación al daño, y que las políticas vigentes en la región no representan la postura institucional de los 50 Best Restaurants.

El grupo destacó que Abu Dabi ya ha sido sede, desde 2022, de la edición regional "50 Mejores Restaurantes de Medio Oriente y Norte de África".

Siendo en colaboración con el Departamento de Cultura y Turismo local, lo que —según el organismo— sienta una base sólida para albergar ahora la edición global.

Además, aseguraron que su objetivo es garantizar un entorno seguro para toda la comunidad culinaria internacional que participe en el evento.

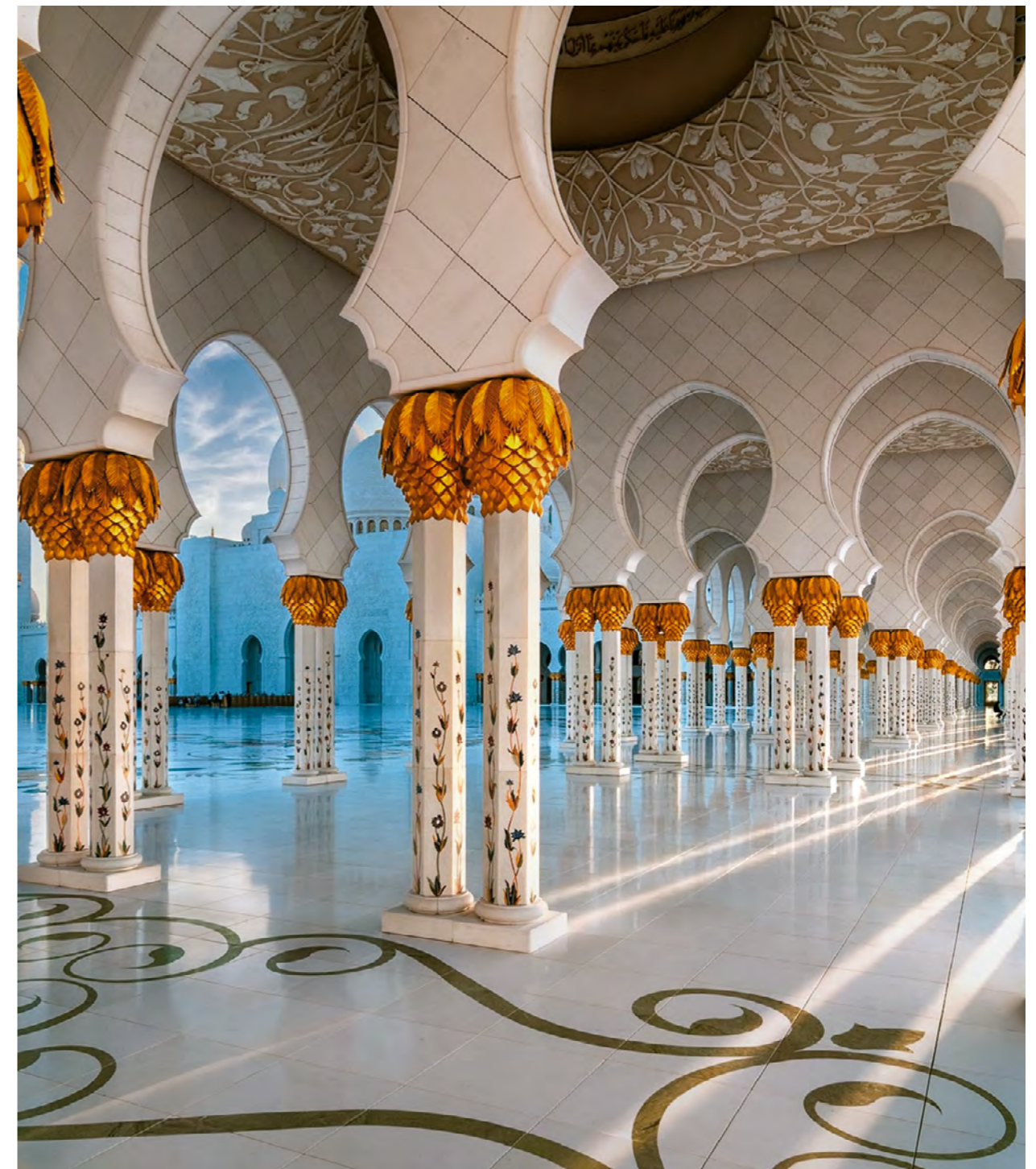




Imagen: <https://platform.carolinas.eater.com/>

## Más voces críticas

Otros profesionales del sector también han manifestado preocupación. Silver Locovozzi, chef y propietario del restaurante Neng Jr.'s en Carolina del Norte, consideró que la elección parece “desconectada de la realidad”, especialmente en lo que respecta a la seguridad y representación de personas trans y LGBTQ+.

Aunque no forma parte habitual de la lista, señaló que aceptar una eventual invitación podría representar un dilema entre visibilidad y seguridad personal.

Por su parte, Telly Justice, chef y propietario del restaurante HGS en Manhattan, calificó la decisión como “decepcionante, aunque no sorprendente”, subrayando la complejidad del debate en un contexto global donde los derechos LGBTQ+ también enfrentan retrocesos en distintos países.



## Estrategia de proyección internacional

La designación de Abu Dabi se enmarca en la estrategia de posicionamiento cultural y gastronómico que Emiratos Árabes Unidos ha impulsado en los últimos años.

Museos, festivales culinarios y alianzas con marcas internacionales forman parte de su política de “poder blando”, orientada a proyectar una imagen de país moderno y abierto al mundo.

Sin embargo, organizaciones como Human Rights Watch han señalado contradicciones entre esa narrativa y las restricciones existentes en materia de libertad de expresión, derechos civiles y trato hacia personas LGBTQ+.

En índices recientes de libertad de prensa, Emiratos Árabes Unidos se ubica en posiciones bajas a nivel global.



# Un debate que trasciende la gastronomía

The World's 50 Best Restaurants es considerado uno de los reconocimientos más influyentes de la alta cocina mundial, aunque también ha sido señalado por su carácter elitista y por premiar establecimientos de acceso limitado para el público general.

La elección de Abu Dabi reabre un debate más amplio:

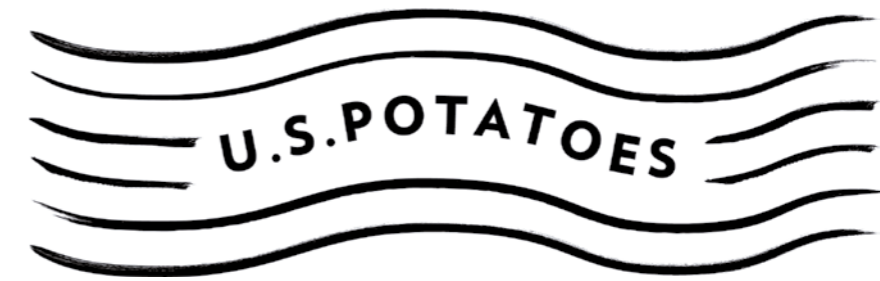
Mientras tanto, la organización mantiene su postura y prepara lo que describe como "un nuevo capítulo significativo" en la historia de los premios. 🌐

*¿Deben  
los grandes eventos internacionales  
separar la gastronomía y la cultura  
del contexto político y social  
de sus sedes?*



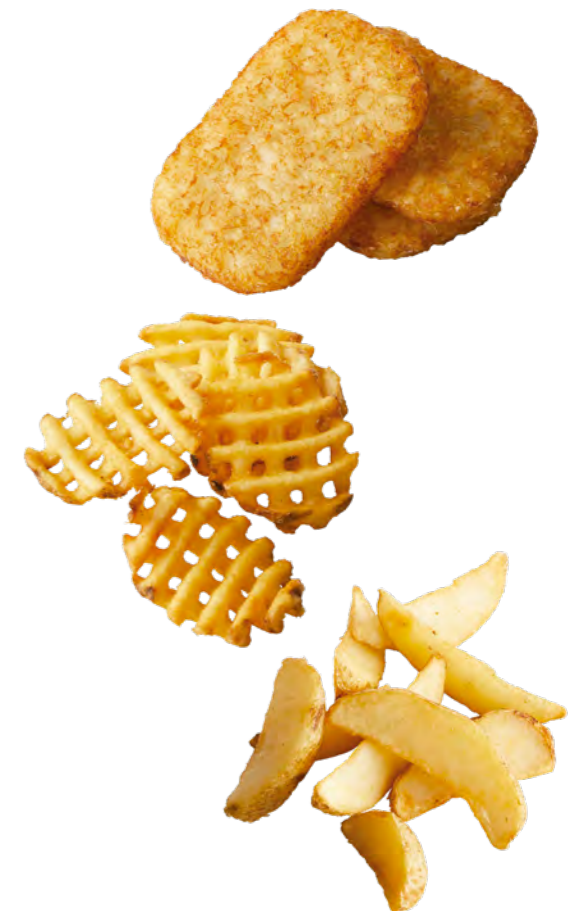
V O L V O

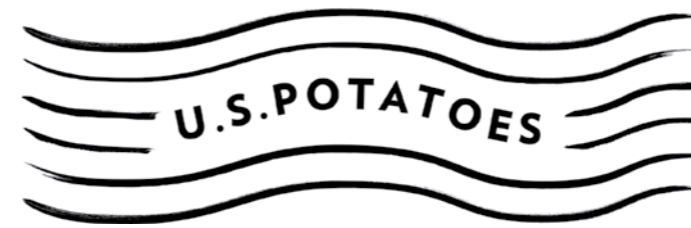
# LAS PAPAS DE ESTADOS UNIDOS SE TRADUCEN EN GANANCIAS



## ¿LO SABÍA?

- Las papas son una verdura rica en nutrientes que te aportan la energía, el potasio y la vitamina C que necesitas para afrontar el día
- Los grados de calidad del USDA, los estándares de certificación de alimentos de la FDA y la supervisión de los mismos por parte del gobierno de Estados Unidos garantizan la seguridad y la calidad de todas y cada una de las papas de Estados Unidos
- El sabor apetecible y la limpieza garantizada de los productos de papa estadounidenses permiten adaptarlos a cualquier tipo de cocina, categoría de menú o comida
- Las papas fritas de Estados Unidos mantienen las cocinas ocupadas de forma constante y eficiente, ya que ahorran mano de obra y prolongan la calidad de conservación





## POR QUÉ COMPRAR PAPAS CONGELADAS DE ESTADOS UNIDOS

### Rentabilidad

**Papas de Estados Unidos =** Papas fritas largas  
Papas fritas largas = Más porciones  
Más porciones = **Mayores ganancias**

### Papas de calidad superior

Las papas Russet de Estados Unidos producen unas papas fritas increíbles, con color atractivo, textura apetitosa y delicioso sabor.

### Cadena de abasto consistente

De manera consistente, Estados Unidos provee papas fritas de alta calidad durante todo el año.

### Certificados por el USDA

### Versatilidad de productos

Más productos significa más posibilidades y los cortes especiales inspiran la creatividad.

## LAS PAPAS DE ESTADOS UNIDOS SE TRADUCEN EN GANANCIAS

Las papas de Estados Unidos le ayudarán a aumentar sus ganancias. Su conveniente formato reduce el tiempo de preparación y los costos de mano de obra; su alto contenido de sólidos y bajo contenido de humedad conservan el costoso aceite para freír; y las mismas condiciones de crecimiento que hacen a las papas congeladas de Estados Unidos tan esponjosas y deliciosas, dan como resultado papas perfectamente formadas para producir un mayor porcentaje de papas más largas.

Un estudio de la Universidad del Estado de Oregon (Oregon State University) comparó papas congeladas U.S. Extra Long Fancy con papas congeladas del grado más alto disponible de otros países exportadores y encontró que la longitud superior de las papas congeladas de Estados Unidos se traduce en más porciones por caja. Más porciones por caja equivale a más porciones vendidas y, a su vez, más porciones vendidas significa más dinero en la caja registradora.

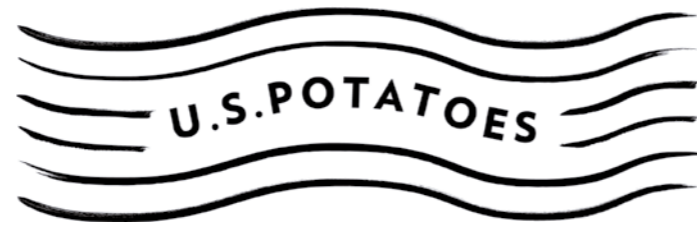
PARA MAYOR INFORMACIÓN DE CÓMO AGREGAR PAPAS DE ESTADOS UNIDOS A SU MENÚ, COMUNÍQUESE CON POTATOES USA MÉXICO

Representante en México  
GRUPO PM  
Tel: (777) 316 7370



grupopm@grupopm.com  
www.potatoesusa-mx.com

f USApapas  
@usapapas  
p USApapas



## LOS CORTES DE ESPECIALIDAD INSPIRAN LA CREATIVIDAD

Con tantas opciones, las papas de Estados Unidos son sólo la chispa que necesita para crear un menú que se les antoje a todos los consumidores. Las diferentes formas, tamaños y texturas van perfecto con las salsas y dips de moda; además el delicioso sabor de los productos de papa de Estados Unidos se adapta a cualquier tipo de gastronomía, menú y a todo horario de comida.

## INDUSTRIA DE FOODSERVICE

Las papas congeladas de Estados Unidos tienen un lugar asegurado en cada menú. Hacen que la preparación de grandes cantidades de alimentos nutritivos sea más rápida y menos costosa. A los consumidores les encantan y la gran cantidad de opciones disponibles hace que sus fans sigan regresando por más.

## CROQUETAS DE PURÉ DE PAPA RELLENAS DE POLLO



### Ingredientes

#### Puré de papa

1 taza leche  
1 taza agua  
2 cucharadas mantequilla  
1 taza Puré de Papa Instantáneo de Estados Unidos

#### Croquetas

aceite vegetal suficiente  
1/4 cebolla picada  
1/2 taza pollo desmenuzado  
1/2 taza puré de tomate  
1/4 taza harina de trigo  
1 huevo batido  
1/2 taza pan molido  
Sal y pimienta al gusto  
perejil picado para decorar

### Procedimiento

1. Caliente la leche y el agua en una olla, agregue la mantequilla, salpimiente y mezcle las hojuelas de papa. Deje enfriar.
2. En una sartén con aceite, sofría la cebolla picada y el pollo finamente desmenuzado; salpimiente y agregue el puré de tomate. Reserve.
3. Forme 12 bolitas del mismo tamaño, relleniéndolas con el pollo.
4. Pase cada una de las croquetas por la harina, el huevo batido y el pan molido.
5. Fría las croquetas y acompañe con la salsa de su preferencia.

Contenido nutrimental por porción: 560 calorías de energía, 20g proteínas, 6g fibra, 7.5g grasas saludables, 2g grasas saturadas, 540mg sodio. Receta muy rica en proteína de alta calidad (41% de la IDR), vitamina B1 (67% de la IDR), fibra (22% de la IDR), folatos (24% de la IDR), potasio (28% de la IDR), manganeso (39% de la IDR), vitamina B3 (38% de la IDR), vitamina B6 (25% de la IDR), vitamina C (65% de la IDR), hierro (21% de la IDR), selenio (58% de la IDR), vitamina K (28% de la IDR) y fósforo (25% de la IDR). Receta con zinc (11% de la IDR), magnesio (16% de la IDR), calcio (13% de la IDR).

## CHILI VEGANO DE HONGOS CON PAPAS GAJO



### Ingredientes

4 cucharadas aceite de oliva extra virgen  
1/2 cebolla picada  
2 dientes de ajo picados  
1 taza setas shitake frescas picadas  
1 taza portobellos picados  
1 taza frijoles bayos cocidos  
1 cucharadita paprika  
1 cucharadita comino  
1 cucharadita pasta de jitomate  
1 cucharada miel de abeja  
1 taza agua  
2 cucharadas perejil picado  
3 cucharadas cebollín picado  
2 tazas Papas Congeladas de Estados Unidos corte gajo  
Sal y pimienta al gusto

### Procedimiento

1. En una olla mediana, sofría la cebolla y el ajo en aceite de oliva; cuando comiencen a dorar, integre las setas, hongos, frijoles, comino, paprika, pasta de jitomate y miel. Cueza por unos minutos y añada el agua; baje el fuego y cueza por 15 minutos; salpimiente.
2. Hornee las papas a 190°C por 20 minutos o hasta que estén doradas; espolvoréelas con perejil.
3. Sirva las papas y acompañe con el chili de setas; decore con cebollín.

Contenido nutrimental por porción: 350 calorías, 10g proteínas (20% de la IDR), 9g fibra (36% de la IDR), 9g grasa (14% de la IDR), 80 calorías de grasa (22.85%), 0mg colesterol, 160mg sodio (7% de la IDR), 60g carbohidratos (20% de la IDR), vitamina A (8% de la IDR), calcio (6% de la IDR), vitamina C (50% de la IDR), hierro (15% de la IDR).



## AGUACATES RELLENOS DE PAPAS CURLY Y ATÚN



### Ingredientes

200g Papas Congeladas de Estados Unidos corte curly  
1 taza quinoa  
2 tazas caldo de verduras  
1 lata atún en agua, escurrido  
2 jitomates en cubos pequeños  
1/4 taza perejil picado  
1/2 cebolla morada picada  
1 limón  
2 aguacates en mitades, sin cáscara y sin semillas

### Procedimiento

1. A 180°C hornee las papas curly en una charola por 20 minutos; retire.
2. Enjuague la quinoa y cuézala en el caldo de verduras por 15 minutos; reserve.
3. Mezcle el atún, jitomate, perejil y cebolla; aderece con jugo de limón e incorpore las papas cuidadosamente.
4. Rellene los aguacates con la mezcla, decore con perejil y sirva sobre una cama de quinoa.



Contenido nutrimental por porción: 410 calorías de energía, 18g proteínas, 12g fibra, 16.5g grasas saludables, 2.5g grasas saturadas, 530mg sodio. Receta muy rica en proteína de alta calidad (36.7% de la IDR), fibra (47% de la IDR), vitamina B3 (44% de la IDR), vitamina B6 (36% de la IDR), folatos (35% de la IDR), vitamina C (59% de la IDR), magnesio (29% de la IDR), fósforo (34% de la IDR) y selenio (38% de la IDR). Receta rica en vitamina A (20% de la IDR), zinc (15% de la IDR), potasio (35% de la IDR) y hierro (19% de la IDR).

PARA MAYOR INFORMACIÓN DE CÓMO AGREGAR PAPAS DE ESTADOS UNIDOS A SU MENÚ, COMUNÍQUESE CON POTATOES USA MÉXICO

Representante en México

GRUPO PM

Tel: (777) 316 7370

grupopm@grupopm.com

www.potatoesusa-mx.com



# *Cuáles son las tendencias de empaque*



**E**n los próximos años, las marcas de alimentos serán juzgadas menos por lo que afirman y más por lo que pueden demostrar visiblemente. Para 2026, la confianza será un diferenciador decisivo, y esa confianza a menudo se forma incluso antes de que el consumidor pruebe el producto. La mayoría de las veces, comienza con el propio envase.

En toda la industria alimentaria, el envasado está adquiriendo un papel más estratégico. Si bien antes se consideraba una necesidad funcional, ahora se reconoce como una decisión que afecta directamente la seguridad alimentaria, la vida útil, las exigencias laborales, la preparación regulatoria y la credibilidad de la marca.

Estos cambios se hacen más evidentes a medida que evolucionan las prioridades de los clientes.

El cambio en el comportamiento del consumidor es un factor clave de esta evolución. Cada vez más consumidores recurren a alimentos preparados en supermercados, charcutería y comidas para llevar como sustitutos de las comidas tradicionales.

Estas compras ya no son conveniencias ocasionales; son comidas completas diseñadas para transportarse, almacenarse y consumirse posteriormente. Como resultado, el empaque debe resistir una gama más amplia de condiciones, a menudo con poca tolerancia a fallos.

Las expectativas de seguridad alimentaria también han cambiado. Los compradores son más conscientes de cómo se manipulan los alimentos y se muestran más escépticos ante productos que parecen no estar protegidos. Un envase que parezca estar en peligro puede minar la confianza inmediatamente, independientemente de la marca que lo respalde. La protección visible contra manipulaciones se ha convertido en una expectativa básica, lo que indica que los alimentos han estado protegidos desde su preparación hasta su compra.



En entornos de compra rápida, el empaque solo tiene segundos para comunicar frescura, seguridad y valor. La poca transparencia, los sellos cuestionables o una construcción deficiente pueden hacer que los compradores pasen por alto un producto.

La ausencia de protección visible presenta un riesgo comercial real. Sin resistencia a la manipulación, los operadores se enfrentan a una mayor exposición a la desconfianza del cliente, el desperdicio y el escrutinio regulatorio.

Cuando surgen quejas o investigaciones, el empaque suele formar parte de la evaluación. Los envases que proporcionan una clara evidencia de integridad ayudan a reducir la incertidumbre y protegen a las marcas de costosas consecuencias posteriores.

Para los operadores de restaurantes, esos momentos se traducen en pérdida de ventas, aumento de mermas y comida preparada que nunca sale del lineal.



Los envases que protegen visiblemente los alimentos ayudan a prevenir estas consecuencias y, al mismo tiempo, refuerzan la confianza del consumidor.

A medida que la comida para llevar se expande más allá de los alimentos fríos, los envases también deben ser compatibles con aplicaciones calientes y para calentar y consumir sin añadir riesgos ni mano de obra.



La presentación ha cobrado aún más importancia a medida que se reducen las porciones y la compra se vuelve más intencional. Si bien los consumidores siguen priorizando el precio, los productos indulgentes como postres, guarniciones y comidas preparadas Premium siguen ocupando un lugar destacado en los surtidos para llevar. Estos productos se basan en gran medida en la apariencia para justificar su precio, especialmente en las vitrinas refrigeradas, donde las decisiones se toman rápidamente.



Las porciones más pequeñas dejan poco margen para la estética. Los materiales opacos, los arañazos o los envases que se doblan o deforman pueden reducir el valor percibido al instante.

Un envase transparente y rígido que mantiene su forma y muestra los alimentos en su interior ayuda a reforzar la calidad y a mantener un precio superior, protegiendo así tanto el margen como el producto.

Las expectativas de sostenibilidad siguen aumentando junto con estas exigencias de rendimiento. Las afirmaciones por sí solas ya no son suficientes; los consumidores y los minoristas buscan cada vez más un progreso mensurable.

El embalaje se examina no solo por su rendimiento, sino también por la responsabilidad en el suministro y uso de los materiales.

Para muchas marcas de alimentos, esto significa encontrar soluciones que fomenten la circularidad sin sacrificar la seguridad alimentaria ni la vida útil.

El reto actual ya no consiste en elegir entre sostenibilidad y funcionalidad, sino en identificar soluciones que ofrezcan ambas de forma consistente.

En conjunto, estas tendencias apuntan a una realidad clara: el empaque se encuentra ahora en la intersección de la seguridad, la eficiencia, la sostenibilidad y la confianza.

Las decisiones tomadas a nivel de envase influyen en la merma, las exigencias laborales, la preparación para el cumplimiento normativo y la consistencia de la marca en diferentes ubicaciones.

Las marcas que triunfen en los próximos años considerarán el empaque como un activo estratégico, eligiendo soluciones que protejan los alimentos, refuercen la confianza y respalden el negocio mucho después de la venta. 🍎



# REDUZCA SUS COSTOS DE ALIMENTOS: TRUCOS ESENCIALES PARA EL ÉXITO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS



**R**educir los costos de alimentos en la industria de servicios de comida no significa sacrificar la calidad. De hecho, con las estrategias adecuadas, ¡puedes mejorar tu oferta y ahorrar dinero! Esta publicación explorará consejos esenciales para ayudarte a reducir gastos en servicios de comida sin comprometer la calidad.

## COMPRESIÓN DE LOS COSTOS DE LOS ALIMENTOS

Los costos de los alimentos son un aspecto crucial para el funcionamiento exitoso de un negocio de servicios de alimentos. Por lo general, abarcan el costo de los ingredientes, la mano de obra y los gastos generales. Comprender cómo gestionar estos costos de manera eficaz puede generar ahorros significativos

## ¡RECORTE SUS COSTOS DE COMIDA!

### 1. ABASTECIMIENTO INTELIGENTE

Construya relaciones con los proveedores. Establecer relaciones sólidas con sus proveedores puede conducir a mejores precios y acuerdos exclusivos. Negocie contratos y explore opciones de compra al por mayor para reducir costos

#### INGREDIENTES DE TEMPORADA.

Utilizar ingredientes de temporada no solo realza la frescura de sus platos, sino que también reduce costos. Los productos de temporada suelen ser más económicos y fáciles de conseguir.

### 2. PLANIFICACIÓN EFICIENTE DEL MENÚ

#### ANALICE LOS ARTÍCULOS DEL MENÚ.

Revise su menú periódicamente para identificar artículos o insumos de alto costo que podrían no venderse bien. Considere eliminar o modificar estos platos para mejorar la rentabilidad.

#### CONTROL DE PORCIONES.

Implementar un control estricto de porciones puede reducir drásticamente el desperdicio de alimentos y ahorrar dinero. Capacite a su personal sobre el tamaño adecuado de las porciones para mantener la consistencia y reducir costos.



### 3. ESTRATEGIAS DE GESTIÓN DE RESIDUOS

#### GESTIÓN DE INVENTARIO:

Mantenga un inventario detallado para evitar compras excesivas y pérdidas. Utilice software de gestión de inventario para rastrear patrones de uso y ajustar los pedidos según corresponda.

#### SOBRAS CREATIVAS.

¡Sé creativo con las sobras! Transfórmalas en nuevos platos o especialidades del día para minimizar el desperdicio y maximizar las ganancias.

Al implementar estas estrategias, puede reducir drásticamente sus costos de alimentos y, al mismo tiempo, mantener la calidad que esperan sus clientes. ¿Listo para llevar su negocio de servicios de comida al siguiente nivel? ¡Empiece a aplicar estos consejos hoy mismo! 🍴



# facebook

Foodservicemex

# FASHION CHEF REVISTA BAKERY REGION MAYA

## TrendPulse

Campbell's Foodservice Presenta  
el informe Culinary TrendPulse 2026:  
4 cambios que redefinen el menú

## Eco Sustental

Cuáles son  
las tendencias  
de empaque

## Evolución

Reduzca sus costos de alimentos:  
Trucos esenciales para el éxito en el  
servicio de alimentos

---

[www.foodserviceyequipo.com](http://www.foodserviceyequipo.com)

---

