

vista en la definición de cultura. Al respecto, el Comité de Turismo y Competitividad (CTC), de ONU Turismo, apunta que a medida que aumenta el turismo mundial y crecen las comparaciones entre destinos, el patrimonio cultural inmaterial, local y regional (como la comida típica) adquiere cada vez más el factor diferenciador para atraer a los turistas.

«Hoy el reto no es sólo atraer viajeros, sino diseñar experiencias gastronómicas que reflejen valores culturales y sostenibles. Por eso hay que ayudar a que esas experiencias se conviertan en historias que inspiren, posicionan y generan valor real para las marcas y los destinos», recomienda Carolina Trasviña, experta en hospitalidad de Another Company.

¿Qué los motiva a ir a un restaurante?

La plataforma de reservaciones en línea OpenTable coincide en que el turismo se ha convertido en un umbral de descubrimiento de nuevos platillos, ya que las salidas a comer en restaurantes de viajeros nacionales e internacionales aumentan 18 por ciento, año tras año en el país, “demostrando que el atractivo de la escena gastronómica mexicana no conoce fronteras”.

En este sentido, da a conocer las siguientes tendencias que definieron por qué los mexicanos salieron a comer a restaurantes en 2025 y que, seguramente, se repetirán en 2026.

Juntos sabe mejor

Las salidas en grupo van en aumento: Las mesas para seis personas o más crecieron 15 por ciento respecto a los primeros diez meses de 2024, mientras que los grupos de cinco aumentaron 14 por ciento. De cara a 2026, más de un tercio de los mexicanos (35 por ciento) dijo

que preferiría comer en grupo que solo, y 36 por ciento estaría dispuesto a esperar para ir acompañado antes que conseguir una reservación difícil para ir solo.

Espontaneidad con flexibilidad:

Cada vez más comensales se dejan llevar por el momento, motivados por la emoción de conseguir mesa en los restaurantes más solicitados. En 2025, las alertas Notifícame de OpenTable aumentaron 78 por ciento, además, los comensales más dedicados están dispuestos a esperar hasta 33 minutos por una mesa en 2026.

La hora feliz:

Ya sea para unos drinks después del trabajo o cenas en horario más temprano para estar en familia, las salidas a restaurantes entre las 16:00 y 18:00 horas aumentaron 19 por ciento, lo que sugiere que los comensales están priorizando salir en el horario de happy hour. De cara al futuro, 68 por ciento de los mexicanos señaló que le gustaría ver más promociones de happy hour y valor en 2026.

El diseño impulsa la demanda:

Los comensales consideran más que el menú al elegir dónde comer; 36 por ciento afirmó que la calidad de comida y bebidas es igual de importante que la vibra/atmósfera al escoger restaurante para 2026, y casi la mitad (45 por ciento) considera que los interiores acogedores y el encanto local son los más atractivos. Además, la barra podría ser el lugar más codiciado, ya que los asientos en barra registraron el mayor incremento del año (42 por ciento).

ACOMPañAMIENTO TANATOLÓGICO

¿ESTÁS ATRAVESANDO UN PROCESO DE DUELO POR FALLECIMIENTO DE UN SER QUERIDO, POR PÉRDIDA DE TU SALUD, UNA RELACIÓN O TU EMPLEO?

NO TIENES QUE RECORRER ESTE CAMINO SOLO.

- **SESIONES INDIVIDUALES:** Acompañamiento personalizado en tu proceso de duelo.

- **TALLERES ESPECIALIZADOS:** Herramientas prácticas para la gestión emocional y el crecimiento personal.

- **CONFERENCIAS:** Reflexiones profundas sobre el duelo, la resiliencia y la vida. Modalidad presencial y en línea.



Contacto: José de Jesús Elizarrarás Quiroz
Tanatólogo. Conferencista. Escritor. Investigador
Correo: mi.red.soc@gmail.com
WhatsApp: 6623322296



Tu proceso de sanación comienza hoy.
Estoy aquí para acompañarte.