



¿Qué es?

El más alto reconocimiento de calidad que otorga la CANIRAC, desde hace 27 años, a las personas físicas y morales, miembros integrantes de la actividad económica restaurantera, que han aportado, investigado, innovado y/o promovido, el arte culinario, el manejo higiénico en la operación de sus establecimientos, la excelencia del servicio y la alta calidad de los alimentos que expenden.

El **Jurado Calificador** del premio, está integrado por distinguidas personalidades de la industria restaurantera y de la gastronomía nacional, proveedores, académicos, consultores, periodistas, publicistas y autoridades. El fallo del Jurado es de carácter inapelable.





Premio



Pieza única y artística, realizada por el escultor Miguel Michel.

Se entrega en conjunto con un reconocimiento por escrito para el ganador de cada categoría.



CATEGORÍAS



“NEMESIO DIEZ RIEGA” al Joven Empresario Restaurantero del Año

Reconoce a la juventud renovadora de la industria restaurantera; a los nuevos líderes de nuestro sector.

Requisitos:

- ✓ Ser Empresario Restaurantero no mayor a 40 años de edad.
- ✓ Tener mínimo 3 años operando en la industria restaurantera
- ✓ Mostrar notable nivel de procesos administrativos, de servicio y operación del restaurante.

Ganadores más recientes :

Edición 24: Ricardo Velarde Cárdenas , Restaurantes El Muchacho Alegre - Mazatlán, Sin.

Edición 25: Chef Daniel Ovadía, Grupo Daniel Ovadía - Ciudad de México

Edición 26: Ing. Juan Antonio Aguirre Destenave, Grupo Los Compadres - Saltillo, Coah.



“GUENTHER MAURACHER REICH” al Director de Cadenas del Año

Reconoce al empresario que logra mantener en cada uno de los eslabones de acuerdo a los estándares de excelencia institucionales de calidad en el servicio, un alto nivel de beneficios para la Cadena que dirige.

Requisitos:

- ✓ El candidato deberá tener y/o manejar 8 unidades activas como mínimo.
- ✓ Es indispensable que tenga como mínimo 1 año operando en el puesto corporativo.
- ✓ Resultados visibles con base en estándares de calidad operativos y de servicio.

Ganadores más recientes :

Edición 24: Sr. Ricardo Añorve M., Director General de Sonora Grill Group.

Edición 25: Lic. Lucero González Bernal, Maison Kayser.

Edición 26: Lic. Eduardo Angulo Valenzuela, Restaurantes Cabanna.



“JOSÉ INÉS LOREDO” a la Cocina Mexicana

Reconoce a quién en su cotidiana labor, ha colocado a la gastronomía mexicana en el nivel internacional que merece, enalteciendo su concepto y promoviendo calidad.

Requisitos:

- ✓ Participan aquellos restaurantes de cocina mexicana de innovación (no necesariamente de cocina tradicional o regional), cuyos platillos tengan los tintes referenciales de la cocina mexicana.
- ✓ No podrá participar aquel restaurante que haya obtenido el galardón en los tres años previos a la realización de este certamen.

Ganadores más recientes :

Edición 24: Fussion Restaurante y Taller - Veracruz, Ver.

Edición 25: Restaurante Nortedur - Toluca de Lerdo, Edomex.

Edición 26: Restaurante Las Hermanas Coraje - Zapopan, Jal.



“MARÍA AGUIRRE DE ARROYO” a los Conceptos Tradicionales Mexicanos

Reconoce al empresario que exaltó fielmente los conceptos tradicionales de la comida mexicana, enaltecen y preservan las técnicas culinarias típicas regionales a través de sus instalaciones, sus productos y sus servicios; promoviendo sus excelencias, honrando a sus extraordinarios orígenes y rescatando sus bellas costumbres y tradiciones.

Requisitos:

- ✓ Los restaurantes participantes deberán reflejar en todos los aspectos los conceptos tradicionales mexicanos, no basta únicamente con el sazón de sus platillos típicos o regionales. Deberá mostrar a través de su concepto, cocina, servicio, etcétera; las tradiciones mexicanas.
- ✓ No podrá participar aquel restaurante que haya obtenido el galardón en los tres años previos a la realización de este certamen.

Ganadores más recientes :

Edición 24: El Mesón de los Laureanos – Mazatlán, Sin.

Edición 25: Los Dorados de Villa – Zacatecas, Zac.

Edición 26: La Chaya Maya – Mérida, Yuc.



“ANTONIO ARIZA CAÑADILLA” de Comida de Especialidades Extranjeras

Reconoce la labor de quien, cumpliendo con los parámetros internacionales de calidad y servicio, exalta especialmente la cultura gastronómica de alguna región del mundo, enaltecendo su riqueza culinaria y propiciando con éxito su difusión en México.

Requisitos:

- ✓ Participan restaurantes de cocina internacional, de especialidad (no fusión), que identifiquen sin dudas los elementos claves de una región del mundo. Por ejemplo: Cocina vasca, japonesa, mediterránea, etc.
- ✓ Tener un mínimo de un año de operación.
- ✓ No podrá participar aquel restaurante que haya obtenido el galardón en los tres años previos a la realización de este certamen.

Ganadores más recientes :

Edición 24: La Cartuja – San Miguel de Allende, Gto.

Edición 25: Restaurante Cluny – Ciudad de México.

Edición 26: Restaurante Bar Caesar's – Tijuana, B.C.



“CARLOS ANDERSON” a la Innovación Restaurantera

Reconoce a quien en su constante búsqueda impulsa, explora, descubre, crea, mejora sus procesos, siempre a la vanguardia y adquiriendo ventajas competitivas en el mercado.

Requisitos:

- ✓ Deberá contar claramente con un perfil diferenciado con respecto a la tendencia, evaluado bajo las siguientes características: concepto, recetas, presentación de los platillos, servicios, instalaciones, manejo de procesos operativos.
- ✓ Tener un mínimo de un año de operación.
- ✓ No podrá participar aquel restaurante que haya obtenido el galardón en los tres años previos a la realización de este certamen.

Ganadores más recientes :

Edición 24: Restaurante Hueso - Guadalajara, Jal.

Edición 25: Restaurante Lardo - Ciudad de México.

Edición 26: Restaurante Barroco - Museo Internacional del Barroco, Puebla, Pue.



“CÉSAR BALSA” al Restaurante de Hoteles

Este Premio se otorga al restaurante que es concebido, operado y manejado por el propio hotel.

Requisitos:

- ✓ No podrán participar en esta categoría, los establecimientos de Franquicia y/o Licencia que por su característica propia son ajenos o independientes al Hotel.
- ✓ Tener al menos un año de operación.
- ✓ No haber obtenido el galardón en los 3 años previos a la realización de este certamen.

Ganadores más recientes :

Edición 24: Restaurante Chapulín, Hotel Presidente Intercontinental - Ciudad de México.

Edición 25: Restaurante Rosas & Xocolate, Hotel Rosas & Xocolate - Mérida, Yuc.

Edición 26: Restaurante Almara, Hotel Galería Plaza Reforma - Ciudad de México.



“JOSÉ PEZA FRAGOSO” al Restaurante de Cocina de Autor

Reconoce a cocineros y/o restauranteros no cocineros que diseñan una estrategia culinaria singular y renovadora, que representa un salto cualitativo con respecto a la cocina anterior (Nouvelle, Fusion); recoge lo mejor de cada uno de los estilos gastronómicos. Ven a la comida no sólo como una necesidad, sino más a modo de un placer, llevando a una experiencia que involucra todos los sentidos.

Requisitos:

- ✓ Tener mínimo un año de operación.
- ✓ No haber obtenido el galardón en los 3 años previos a la realización del certamen.

Ganadores más recientes :

Edición 24: Chef Diego Hernández Baquedano, Corazón de Tierra – V. de Guadalupe, B.C.

Edición 25: Chef Jorge Vallejo García, Restaurante Quintonil - Ciudad de México.

Edición 26: Chef Gabriela Ruiz Lugo, Restaurante Gourmet MX – Villahermosa, Tab.



Premio al Mérito Empresarial Restaurantero del Año

Reconoce al líder emprendedor que durante el año destacó por los logros obtenidos en su negocio restaurantero, convirtiendo las metas que se propuso en resultados positivos y concretos; que diseñó y cumplió con sus planes estratégicos de crecimiento; que se distinguió por dirigir una organización sobresaliente en calidad y servicio; a quien con una clara visión del futuro y un liderazgo carismático, forjó una sólida cultura empresarial, dinámica y moderna; a un verdadero emprendedor profesional en todo aquello que realiza; a quien se constituye hoy como un ejemplo a seguir para toda la industria y sus nuevas generaciones.

Ganadores más recientes :

Edición 24: Lic. Ángel Losada Moreno, Presidente y Director General de Grupo Gigante.

Edición 25: Chef Jorge Javier Plascencia Huerta (Misión 19, Finca Altozano, Erizo, Caffé Saverios, Bracero y Khao San).

Edición 26: Lic. Francisco Fernández Alonso, Presidente de División Fine and Casual Dining de “Taco Holding”.



¿Quién participa?

Cualquier persona, ya sea el propio candidato y/o Delegados, Presidentes o Representantes de la Cámara a consideración, pueden presentar su propuesta de candidatos.

¿Cómo participar?

Deberán llenar el Formato de Inscripción y adjuntar la documentación de soporte de acuerdo a lo solicitado por la categoría en la que desee participar.

Las propuestas pueden ser entregados a las Delegaciones Municipales y Distritales de CANIRAC en el país o a través de los miembros del Consejo Nacional, de la Comisión Ejecutiva Nacional, o directamente en las Oficinas Centrales de CANIRAC ubicadas en **Aniceto Ortega N° 1009, Col. Del Valle, C.P. 03100, Ciudad de México. Tel. 01 (55) 5604 0478 ext.135.**

De manera digital a través del correo oficial del Premio al Mérito Empresarial Restaurantero: **premioalmeritorestaurantero@canirac.org.mx**



Consideraciones

- El Jurado Calificador descartará todas aquellas propuestas que no reúnan los requisitos exigibles en la presente convocatoria.
- Es posible participar en más de una categoría, pero se deberá integrar una solicitud y proyecto por cada una de ellas.
- No podrán participar aquellas personas físicas y morales que hayan obtenido el galardón, en cualquiera de dichas categorías, en los tres años previos a la realización de este certamen.
- Toda la información presentada por quienes concursan en este Premio, tiene el carácter de estricta confidencialidad, y no será, en ningún modo, utilizada para cualquier fin distinto al de la evaluación dentro del Premio.
- Las organizaciones o personas premiadas, dentro de la esfera de sus posibilidades, deberán difundir aspectos primordiales de sus sistemas y procesos en materia de su mejora continua hacia la calidad total en sus productos y en sus servicios.



ELIGES O TE ELIGEN

Cierre de Inscripción :
Viernes 29 de junio del 2018

Premiación – Cena de Gala :
Jueves 30 de agosto del 2018

Informes :
Lic. Alberto Núñez Roa
Lic. Verónica Hurtado de M. Salazar
Tel. (55) 5604-0478 Ext. 135

Consulta la Convocatoria / Formato de Inscripción
www.canirac.org.mx

Envío de Formatos de Inscripción / Dudas :
premioalmeritorestaurantero@canirac.org.mx