

Discurso de Hugo Vela Asamblea General de CANIRAC

18 de Febrero de 2015.

Muy Buenas tardes, (Invitados especiales), Roció Ruiz Chávez, Sub Secretaria de Competitividad y Normatividad de la Secretaria de Economía y representante personal del Sr. Presidente de la Republica, Lic. Enrique Peña Nieto, y del Srio. De Economía, Ildefonso Guajardo

Dr. Miguel Ángel Mancera, Jefe de Gobierno del Distrito Federal, distinguidos miembros del Presidium, representantes de los Estados, del Sector Empresarial, de las organizaciones sindicales , representantes de los medios de comunicación, señoras y señores, todos amigos.

Muchísimas gracias por acompañarnos en este tan importante evento, a nombre de la Industria Restaurantera Nacional, CANIRAC y mía en lo personal, les damos la más cordial bienvenida.

Antes que nada también quiero dar las gracias a Dios que nos permite estar aquí este día, a toda mi familia, a Arlette mi esposa, compañera del 75% de mi vida; a estas alturas ya tenemos que hablar de porcentajes y no de años!!! A mis hijos Tatiana y Hugo, por compartir este momento, a

la Comisión Ejecutiva saliente por la dedicación y esfuerzo que pusieron en su gestión y a la entrante por haber aceptado compartir conmigo esta experiencia. A todo el staff de CANIRAC que con su esfuerzo diario, atienden a miles de restaurantes y delegaciones en todo el país y particularmente a El Palacio de Hierro por darme el apoyo para esta importante gestión. A nombre de la Industria y mío en especial, quiero darle nuestro mayor reconocimiento a Manuel Gutiérrez por la gran Presidencia que concluye, en la que deja una Cámara ordenada, sana, con presencia y gran institucionalidad. Manolo muchas, muchas gracias, nos dejas la barra muy alta.

Es para mí un honor y un privilegio haber sido electo y asumir el cargo de Presidente Nacional de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados, CANIRAC, a todas las delegaciones y comisión ejecutiva nacional muchas gracias por la confianza que han depositado en mí, unidos vamos a trabajar para seguir impulsando esta industria que tanto nos apasiona, pues una vez que se nos mete en la sangre, nos quedamos prendados en ella.

En CANIRAC representamos a todos los restaurantes del país, con el objetivo de ayudarles a tener las condiciones necesarias para establecerse, generar empleo, progresar, lograr rentabilidad y formar un patrimonio.

¿Quién no tiene un restaurante favorito donde reunirse con la familia, hacer un negocio, compartir con los amigos o bien invitar a quien se convierta en la compañera del resto de sus vidas?

Encontramos a lo largo y ancho del país, una riquísima variedad de especialidades, donde podemos disfrutar la deliciosa Cochinita Pibil en Yucatán, un fresco Huachinango a la Veracruzana, los increíbles moles de Puebla y Oaxaca, las enchiladas Queretanas y Potosinas, el pescado Zarandeado de Sinaloa, así como la suavidad de las carnes de Sonora y Chihuahua, el sabroso Cabrito de Nuevo León con sus tortillitas de harina y por supuesto nos regresamos a los indispensables tacos al pastor de la Ciudad de México... (Agua)

Estos deliciosos platillos y muchísimos más de todas las regiones del País, son preparados con los únicos ingredientes mexicanos de nuestros amigos productores del campo, pescadores o ganaderos que sin su esfuerzo y dedicación, nunca los conoceríamos.

No por nada la cocina mexicana ha logrado ser Patrimonio Cultural de la Humanidad nombrada por la UNESCO

(ESTADÍSTICAS)

Los Restaurantes son piedra angular de la vida Económica y Social de nuestro México, para dar algunas cifras:

En la Economía:

- La proyección de INEGI, basados en el censo económico de 2009, indica que en este año llegaremos a cerca de los 500,000 establecimientos de alimentos y bebidas.
- Tendremos 1,800,000 empleos directos y casi 6,000,000 indirectos, siendo la industria que genera el mayor número de empleos, solamente después del Gobierno Federal. Sin embargo, el número por restaurante, es ligeramente menor a 4 personas, mientras que en EU, es de 14.
- 95% de los restaurantes son Pequeñas y Medianas empresas, y mayormente, negocios familiares
- Generamos el 2% del PIB Nacional y 14% del PIB Turístico, cuando se trata de la Ciudad de Mexico este crece hasta el 33%

- 22 centavos de cada peso que los mexicanos gastamos en alimentos se gastan fuera de casa, mientras que en otros países, llega a ser hasta de 49.
- Las ventas anuales estimadas a nivel nacional serán de 25,000 MDD.
- La Industria Impacta en el 80% de las ramas económicas categorizadas por el INEGI.

EN LO SOCIAL

- Somos sin duda, una de las Industrias más democráticas que existen, ya que podemos encontrar desde la más modesta antojería con especialidades únicas de su región hasta Restaurantes de clase mundial, capaces de complacer al comensal más exigente de cualquier parte del mundo.
- Damos empleo a todas las clases económicas y sociales, destacando a las mujeres, que representan el 55% de nuestra fuerza laboral, entre ellas, una gran cantidad de madres jefas de familia.
- Desarrollamos la educación y la cultura, ya que muchos de los que hoy son profesionales del ramo, empezaron a trabajar en los restaurantes en

posiciones básicas y sin ningún entrenamiento previo. Ha sido en estos empleos donde han aprendido, crecido y formado un patrimonio, sustento de sus familias.

- Promovemos a México en el mundo, atendiendo a turistas de todos los orígenes que visitan nuestro país y ofreciéndoles productos y servicios de alta calidad con la tradicional hospitalidad mexicana.
- Salvaguardamos el origen de la Cocina Mexicana, la exportamos a través del conocimiento de grandes Chefs mexicanos que con esmero, la preparan en el extranjero.

Las cifras y los conceptos que acabamos de comentar, en muchos casos muestran una industria pujante y dinámica; sin duda lo es, sin embargo también ilustran condiciones que nos indican que todavía nos enfrentamos a grandes retos para realmente convertirla en una Industria representativa del México moderno que todos queremos ver.

Por ejemplo, en 2014 apenas nos acercamos al nivel de ventas que tenían los restaurantes en 2007, previo a la gran caída que se generó, primero por la crisis económica

de 2008 y después por el brote de la Influenza en el 2009. La diferencia está en que aunque el número de restaurantes ha vuelto a crecer, el tamaño del mercado no lo ha hecho en la misma proporción, en otras palabras mismo pastel, más invitados a la fiesta.

El crecimiento económico del país no ha sido suficiente para que el desarrollo de la Industria Restaurantera se dinamice en la forma exponencial a la que tiene capacidad, y a la vez, genere muchos más empleos y riqueza. Este crecimiento es directamente proporcional a la capacidad de la sociedad para tener dinero disponible, es decir que uno de los primeros gastos en recortarse al haber menos dinero en la bolsa, es el de restaurantes.

Entre otras cosas, la reforma fiscal implementada en el 2014 género menor dinero disponible, particularmente en la clase media, lo que ha hecho que el consumo en nuestros establecimientos se limite o inclusive se suspenda. El bajar los impuestos a la clase media, ya sea con menores tasas, límites más altos para llegar a las tasas más altas y mayores importes en la deducibilidad de gastos, serian un gran incentivo para generar consumo y para el crecimiento de nuestra industria y el país. Una mayor deducibilidad en el consumo en restaurantes y la reglamentación de la Ley

Alimentaria podrían generar hasta 100,000 empleos en tres años.

El importante tema de seguridad, sigue impactando a muchos restaurantes en diferentes regiones del País, donde en un gran número de casos han tenido que cerrar.

En nuestros destinos turísticos, sigue haciendo falta un acuerdo para participar en el tema de "todo incluido" que limita en forma seria la derrama económica y casi nulifica el consumo en los restaurantes de cada plaza.

Las regulaciones, inspecciones y tramites burocráticos existentes, en gran parte de las ciudades, estados y en el ámbito federal, sigue siendo uno de los mayores inhibidores del crecimiento económico y de la promoción de la corrupción. Proponemos un mucho mayor esfuerzo en la simplificación administrativa que reduzca significativamente los más de 400 trámites que se tienen que hacer para abrir un restaurante. Esto sería fundamental para mejorar la competitividad, promover el crecimiento, generar empleos y abatir la corrupción.

A pesar de las dificultades que como país vivimos, estoy convencido de que hay acciones que si están en nuestras manos hacer, para lograr estos objetivos e insertarnos a la

vanguardia entre nuestros principales socios comerciales y a nivel mundial.

Como breve ejemplo el Estado de Florida en los últimos 4 años ha bajado más de 40 tramites e impuestos, el número de días para abrir un negocio paso de 67 a 2, esto ha tenido como resultado la creación de 730,000 empleos y ser uno de 5 estados que más crecen en el país vecino.

En atención a los retos que nos presentan las necesidades propias de la operación de los restaurantes, las necesidades sociales y los desafíos del entorno económico, proponemos como plan de trabajo un programa basado en tres ejes estructurales:

Primer Eje: Fortaleza Institucional:

La Representatividad es la Razón de ser de nuestra CANIRAC. Estaremos presentes en los ámbitos de competencia que nos requiera y seremos proactivos para impulsar relaciones de colaboración con todos los niveles de Gobierno, en esquemas que promuevan las mejores prácticas y ayuden a una simplificación administrativa que

impulse el crecimiento, la transparencia, mejore el empleo y elimine la corrupción.

Como ya se ha hecho con algunas dependencias, seguiremos el camino de crear protocolos específicos para nuestra industria, con todas aquellas con las que estemos relacionados, y apegados a las necesidades de cada nivel de restaurante.

CANIRAC siempre promoverá el apego a las leyes y su cumplimiento.

En la Administración y Dirección:

Tendremos una CANIRAC sólida, ordenada, transparente y con finanzas sanas.

Segundo Eje:

Capacitación y Educación:

Este tema ha sido una de las grandes necesidades detectadas entre nuestros afiliados.

Reforzaremos las alianzas institucionales con nuestros socios comerciales en educación, con una filosofía de estar siempre con los más profesionales y mejor preparados en cada ámbito.

El acercar programas de capacitación y educación no estará limitado a lo académico sino que también serán en aquellos temas de la vida diaria donde necesitemos de conocimientos actualizados, tópicos como sustentabilidad, responsabilidad social y protocolos de seguridad serán ampliamente difundidos.

El impulsar la cultura de servicio y gastronomía también será prioritario.

CANIRAC será referencia de consulta del medio restaurantero en mejores prácticas de negocio.

Tercer Eje: Valor al Afiliado

Los afiliados a la CAMARA van a poder contar más ampliamente con herramientas de trabajo que los ayuden a abrir sus negocios, operarlos y mejorar la rentabilidad. La tecnología como herramienta, será uno de los medios para lograr este resultado.

Tenemos claro que el objetivo de incrementar la afiliación es de la mayor importancia. Es por ello que nuestra propuesta de valor debe ser clara, con la amplitud necesaria y que muestre beneficios concretos a todos los

afiliados, tan completos e interesantes que afiliarse será
IRRESISTIBLE.

Personalmente le pido a la Comisión Ejecutiva entrante,
que juntos nos comprometamos a trabajar con Pasión y
Unión para fortalecer a CANIRAC y ser cada vez más una
de las INSTITUCIONES que contribuyan en transmitir el
SAZON POSITIVO A NUESTRO MEXICO QUERIDO.

Muchas gracias