



# CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

www.canirac.org.mx

# EN SU PUNTO

Octubre 2012 / Número 14 / Distribución Gratuita / Órgano Oficial de Canirac

blog [www.caniraconline.com](http://www.caniraconline.com)

@canirac

Canirac México

DISFRUTA LA INNOVACIÓN

## HELVEX

garantía de calidad

## INICIATIVA PARA INCREMENTAR LA DEDUCIBILIDAD DEL ISR POR LOS CONSUMOS EN LOS RESTAURANTES

La demanda legítima del sector restaurantero del país de incrementar la deducibilidad de los consumos en los restaurantes no es nueva.

A más de 20 años de su eliminación y de su reducción del 100 al 12.5 por ciento, la CANIRAC ha insistido con numerosas acciones,

que esta demanda se haga realidad apoyándose en el hecho de lo que representa la industria restaurantera para el desarrollo económico del País, especialmente en los rubros de la generación de empleos y sus aportaciones al PIB Nacional y Turístico. Nuevamente retomamos el tema

y se presenta una iniciativa al Congreso de la Unión a través de Rubén Benjamín Félix Hays, Diputado Federal de la LXII Legislatura e integrante del Grupo Parlamentario de Nueva Alianza, quien solicitó la reforma de los artículos 29 y 32 de la Ley del Impuesto Sobre la Renta.

### Propuesta

La idea central de esta iniciativa con proyecto de decreto para incrementar la deducibilidad de ISR por los consumos en restaurantes del actual

**12.5% a 100%**, siempre y cuando se mantengan los requisitos de que estos gastos se realicen mediante tarjeta de crédito, de débito, de servicios o a través de monederos electrónicos.

Esperemos los resultados de esta acción a favor del empleo y el crecimiento económico.

## CANIRAC Y UNILEVER FOOD SOLUTIONS ANUNCIARON LA SEMANA DEL BUEN COMER NUTRICIÓN QUE ATRAE



Esta propuesta gastronómica se llevó a cabo del 15 al 21 de octubre en Monterrey, Guadalajara, Cancún y el Distrito Federal; participando 5 restaurantes por ciudad. José Luis Mier, Presidente Ejecutivo de la Cámara y Jorge Félix, Director de Unilever Food Solutions Latinoamérica, extendieron la invitación a los restauranteros, quienes a través de su entusiasta participación y esfuerzo implementarán pequeños pero significativos cambios en un plan-

tillo dentro de sus menús existentes; lo que permitirá a sus clientes elegir una opción más nutritiva y lograr un importante impacto sobre la salud de la población en general.

Como parte de este esfuerzo, los establecimientos participantes exhibirán materiales informativos para que los comensales se familiaricen más con la iniciativa y apoyen la ejecución del programa. Restaurantes que ya son parte de la iniciativa:

### Monterrey:

- Das BierHaus
- El Palmito
- International Meat (Reynosa)
- Camarón Azul
- La Pesca

### Guadalajara:

- Hotel Laffayette
- Restaurante Refugio del Fraile
- Club de la Colina
- Casa Luna
- Puerto 39

### Cancún:

- Hong Kong
- Los Arcos
- La Habichuela
- Los Huaraches de Alcatraz
- Fish Fritanga

### Distrito Federal:

- El Bajío
- La Casa de la Yeya
- Sanborns sucursal San Antonio
- Garabatos sucursal Insurgentes
- Barbacoa de Santiago
- La Marinera

## BUEN FIN

En la segunda semana de Noviembre se llevará a cabo en México la segunda edición del Buen Fin. Invitamos a los empresarios restauranteros a participar este evento y les sugerimos vayan preparando atractivas promociones en sus establecimientos para elevar sus ventas. La CANIRAC, como un servicio más a sus afiliados, les ofrecerá subir a la página web sus promociones y datos para que los comensales consulten y puedan acudir a los restaurantes que ahí se registren.



## FERIA INTERNACIONAL DE TURISMO DE LAS AMÉRICAS (FITA)

Se llevó a cabo en el Centro de Convenciones Expo Bancomer Santa Fe, del 20 al 23 de septiembre. Esta feria reunió a profesionales de la industria turística mundial con el fin de impulsar la promoción y comercialización de productos y destinos turísticos, así como para generar nuevos negocios e inversiones. Marcelo Ebrard, Jefe de Gobierno del Distrito Federal; el Secretario de

Turismo del Distrito Federal, Carlos Mackinlay, la Secretaria de Turismo del Gobierno Federal, Gloria Guevara Manzo y el Gobernador de Quintana Roo, Roberto Borge Angulo, fueron los encargados del corte del listón inaugural. La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), participó en el Pabellón Gourmet, donde se promovieron los beneficios y



servicios para los afiliados, corredores turísticos del D.F., rutas gastronómicas, ruta "Aromas y Sabores de México", cursos, diplomados y talleres de capacitación, promociones y descuentos de Restaurantes del D.F., entre otros. El Lic. Manuel Gutiérrez participó como expositor en el Foro organizado por Francisco Madrid, Director de la Escuela de Administración Turística de la Universidad Anáhuac.



**CANIRAC**  
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS  
¡COMO CÁMARA CONTAMOS MÁS!

EN SU PUNTO 

## REUNIÓN DE EX PRESIDENTES DE CANIRAC



José Manuel Delgado Téllez, Francisco Mijares Noriega, Juan Manuel Pacheco Yáñez, Luis Zárate Flores Jesús Arroyo Aguirre, José Meehan Romero Braulio Cárdenas Cantú, Sergio M. Larraguivel Cuervo y Manuel Gutiérrez García



**RUTAS**  
gastronómicas  
Gastronomic Routes



COCINA PATRIMONIO DE MÉXICO Y DE LA HUMANIDAD



Premio al Mérito Empresarial Restaurantero



**MAPFRE**

## QUEHACER DE LAS DELEGACIONES

### FERIA DEL PESCADO Y EL MARISCO EN ENSENADA, BAJA CALIFORNIA

21 DE SEPTIEMBRE

Enrique Pelayo Torres, presidente municipal de Ensenada inauguró este magno evento que de manera ininterrumpida ha organizado desde hace 34 años la Canirac. Reconoció el esfuerzo de los restauranteros por mantener esta Feria del Pescado y el Marisco como toda una tradición del arte culinario que le ha dado realce internacional a esta ciudad, por lo que agradeció a la presidenta de CANIRAC, Elvira Romero, su decisión de mantener viva esta tradición.



### CONGRESO: TENDENCIAS, ESTRATEGIAS Y VANGUARDIA, EN GASTRONOMÍA Y TURISMO

Muy concurrido e interesante el evento organizado por Carlos Travesi, Vicepresidente de delegaciones Zona Norte de la Canirac.

Congreso donde participaron importantes personalidades del mundo académico, periodístico gastronómico y funcionarios estatales vinculados a la actividad turística-gastronómica.

Sus ponencias e intervenciones en la mesa redonda tocaron aspectos fundamentales sobre las nuevas tendencias gastronómicas, la gastronomía como producto turístico y la planificación del turismo Enogastronómicos.

Como destacados ponentes tuvimos la oportunidad de escuchar al Lic. Juan Tintos, Secretario de Turismo del Estado; a los periodistas especializados Karla Senties, (Revista Saborearte), Rubén Hernández (El Universal), Angélica Hernández revista gourmet, Antonio Montecitos, (Director del CEGAHO)

### REUNIÓN SUR-SURESTE ÚLTIMA PARADA; MÉXICO – MÉRIDA

Como parte de la agenda de CANIRAC del mes de septiembre, se realizó la Junta Regional de la Zona Sureste en la Ciudad de Mérida, Yucatán. Contamos con la participación de las delegaciones de CANIRAC en Cozumel, Cancún, Cd. del Carmen, Tabasco, Tuxtla y Chetumal. En esta reunión se revisaron temas como la importancia de aumentar la afiliación y el SIEM, se dieron a conocer los resultados de las delegaciones y se tomaron decisiones que ayudarán al sector restaurantero como la aplicación de descuentos.

Se presentaron resultados de afiliación de las delegaciones que conforman la Zona Sureste y se entregó el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas, (DENUE), que sirve como punto de referencia para ubicar los establecimientos.

Se analizó también el tema de Todo incluido que afecta a los empresarios de Cancún y la Delegación de Cd. del Carmen presentó sus resultados positivos e informó de su participación en la construcción del edificio México Emprende.

Para finalizar, la Dirección de Capacitación de CANIRAC Nacional dio a conocer las ofertas de talleres, diplomados y capacitaciones para replicarlos en el interior.



Información de contacto: Lic. Maythe Pineda Villareal  
Directora de Delegaciones  
Tel: (55) 56040478 ext. 118



**24 Octubre 2012** | Teatro al aire libre "La Sauceda" 7:00pm  
**Stands de cervezas artesanales y nacionales**  
**Todas las marcas de cervezas \$20**  
**Cerveza artesanal \$30**  
 Preventa \$100 | Taquilla \$130  
 Incluye 2 cervezas | Solo mayores de edad con IFE  
 canirac\_hermosillo@hotmail.com

## PROMUEVE CANIRAC CAPACITACIÓN EN EL PERIÓDICO REFORMA



El jueves 4 de octubre, el periódico Reforma, en su modalidad de radio en vivo, invitó a la directora Asociada de Capacitación y Protocolos de Canirac Nacional, Lic. Sigrid Knopp Segura a una plática sobre la importancia de la capacitación dentro de la industria restaurantera. Entre los temas que se abordaron estuvo la necesidad inmediata de preparación por parte del personal de contacto que trabaja en los establecimientos de Alimentos y Bebidas, así como la problemática que surge de la

falta de organización y administración de los establecimientos. Los radio escuchas manifestaron el interés que existe por prepararse en todos los temas para ser competitivos dentro del mercado. Asimismo, se puntualizó la necesidad de manejar más la importancia de la calidad en el servicio ya que el cliente no asiste a un Restaurante sólo para recibir alimentos y bebidas, sino para vivir toda una grata experiencia, quedando ésta en manos de los empleados y colaboradores.

## INICIA CON ÉXITO CURSO DE MARKETING RESTAURANTERO

La nueva Dirección Asociada de Capacitación y Protocolos CANIRAC Nacional ha comenzado a impartir los diferentes cursos de alto nivel para la mejora continua y desarrollo profesional y personal dirigido a toda la industria restaurantera. En esta ocasión con gran éxito se está impartiendo el Curso Marketing Restaurantera con la participación de más de 16 propietarios y directivos que obtienen los conocimientos necesarios para promocionar y mejorar la calidad en el servicio, aumentar el número de clientes, mejorando el posicionamiento del establecimiento mediante las herramientas mercadológicas y estrategias increíbles para utilizarlas al momento. A su vez, es una enorme oportunidad de intercambiar experiencias de gran utilidad entre los mismos asistentes. Si desean conocer la oferta de capacitación pueden comunicarse al teléfono 56040478, extensión 133 o enviar un email a [capacitacionasociado@canirac.org.mx](mailto:capacitacionasociado@canirac.org.mx) donde también podrán recibir información de cursos de capacitación impartidos en sus propios establecimientos.

## LISTA DE LOS 60 LÍDERES DEL TURISMO

La revista *Líderes Mexicanos* en su edición especial de Septiembre del 2012, publicó la lista de los 60 personajes mas influyentes en el sector turístico nacional. Manuel Gutiérrez García, Presidente Nacional de CANIRAC aparece en el lugar 25.



## ¿SE PROHÍBE EL USO DE CIGARROS ELECTRÓNICOS EN RESTAURANTES?

La pregunta es, si la ley no prohíbe expresamente el consumo de cigarros electrónicos propiedad de los clientes para su uso en un Restaurante, y si adicionalmente este producto al ser utilizado no emite humo derivado del tabaco que resulte nocivo al no fumador, luego entonces, no se estaría violando la norma y en principio es permisible su uso, sin embargo la COFEPRIS (Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios) en noviembre de 2008 emitió un comunicado en su página de internet señalando la prohibición del cigarrillo electrónico en México, por considerar que no se ha autorizado su importación ni existe evidencia científica que signifique una alternativa médica para dejar de fumar, haciendo un exhorto a sus filiales en materia de verificación para que se cumpla la ley. La decisión final es del Restaurantero, prohibir su uso o permitirlo significando entrar en una escaramuza legal con la autoridad”.

Dudas o aclaraciones  
Lic. José Elías Ramírez  
Tel: 56040478 ext 147



## QUEHACER DE LAS DELEGACIONES

### DOS NUEVAS DELEGACIONES EN EL NORTE DEL PAÍS



Durante la Reunión de Comisión Ejecutiva Nacional realizada en el mes de agosto, se autorizó la apertura de dos nuevas delegaciones de CANIRAC en Durango y Torreón, con el objetivo de representar a la Industria Restaurantera ante las autoridades locales.

En los primeros días de trabajo del Sr. Ignacio Orrante, representante de CANIRAC Durango se comprometió con los afiliados a trabajar a favor del gremio siempre buscando la unidad. También hizo lo propio el Sr. Agustín Basurto, representante de CANIRAC Laguna,

al hacer un llamado a los restauranteros de Torreón a sumarse a su proyecto a favor del sector.

CANIRAC DURANGO  
LUIS IGNACIO ORRANTE RAMIREZ, Representante  
Teléfono: 6188291500 Ext. 707  
Correo electrónico: ignacio@bistrogarden.com.mx

CANIRAC LAGUNA  
SR. AGUSTÍN BASURTO, Presidente  
gerencia@caniraclaguna.com.mx  
CALLE DIA DE LAS FUENTE Y PASEO DE LA ROSITA 910.  
COL. CAMPESTRE LA ROSITA, C.P.27250

## MÓDULO DE ATENCIÓN A EMPRESARIOS RESTAURANTEROS EN CUAJIMALPA

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) en coordinación con la Delegación Cuajimalpa de Morelos, ponen a su disposición un Módulo de Ventanilla Única especializada para el gremio Restaurantero.

Dicha medida, que busca ser implementada en cada una de las Delegaciones en el Distrito Federal, busca facilitar y agilizar los trámites más recurrentes del gremio para su legal funcionamiento. El Módulo se encuentra ubicado en Av. Juárez Esquina Avenida México S/N, Colonia Cuajimalpa Centro, C.P. 05000, Del. Cuajimalpa de Morelos, con un horario de atención de 09:00 a 15:00 hrs.

disfrútala  
helada





## COBERTURAS SEGURO GRATUITO



### I. CONTENIDOS

Se considerarán cubiertos los daños materiales causados por incendio, rayo, explosión, colisión de vehículos y humo, tizne u hollín a: mobiliario, equipo, adaptaciones, vinos, licores y otros insumos propios y necesarios del restaurante.

### II. RESPONSABILIDAD CIVIL

Inmuebles y Actividades

Daños y perjuicios del que el restaurante resulte legalmente responsable ante terceros, derivada de su actividad normal.

### EXCLUSIONES SEGURO GRATUITO

#### I. CONTENIDOS

Pérdidas o daños causados por incendio, rayo, explosión, colisión de vehículos, humo, tizne, hollín, fenómenos hidrometeorológicos y terremoto, que dañen edificios que carezcan total o parcialmente de muros o techos, o de una o más de sus puertas o ventanas exteriores, y sus contenidos.

#### II. RESPONSABILIDAD CIVIL

Inmuebles y Actividades

La responsabilidad civil de productos o ingestión de alimentos; así como los daños o robos a los automóviles y a los comensales.

## VERIFICACIÓN DE COMPROBANTES FISCALES

En caso de requerir verificación de tus comprobantes fiscales realiza el siguiente procedimiento.

1.- Ingresa al

**link** <https://verificacfdi.facturaelectronica.sat.gob.mx/>

2.- En los recuadros debes ingresar los datos correspondientes a la factura a revisión que te solicitan, de la siguiente manera:

I.- El folio fiscal corresponde a la UUID que aparece en el recuadro superior la factura a verificar.

II.- El RFC emisor es el RFC de quien emite la factura.

III.- El RFC receptor es el RFC de la persona o empresa a quien se le expide la factura.

3.- Por último, deberás escribir los dígitos de la imagen que se presenta, ingrésalos y después da click en verificar.

Se generará la página con la respuesta a tu verificación, la cual puedes imprimir en caso necesario.

Informes:  
Gerencia de Sistemas  
Viridiana Soriano Venegas  
Tel: 56040478 ext 129



## ¿QUIÉNES SOMOS?

Lic. José Elías Ramírez Renero

**Director Jurídico  
Canirac Nacional**

*Principales actividades:*

- Garantizar la legalidad Estatutaria de la Institución en sus ámbitos de gobierno y toma de decisiones.
- Coordinar firmas legales especializadas para defender los intereses jurídicos del gremio restaurantero.
- Procurar con la autoridad que se provea seguridad y certidumbre jurídicas en la aplicación de las normas legales que impactan al sector.

**HELVEX**  
garantía de calidad

**¡Aprovecha esta gran promoción!**

apunta los **3** ingredientes

- 1 Remodela
- 2 Ahorra
- 3 Cuida el medio ambiente conoce:

Entra a: [promohelvex.com](http://promohelvex.com) y regístrate o llama al: 01 800 0 435839 HELVEX

Conoce los productos participantes para tu restaurante

¡Recibe grandes descuentos!

¡por tiempo limitado!

**tos**  
tecnología drenaje