



CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS COMERCIALIZADOS

EN SU PUNTO

www.caniraconline.com @canirac Canirac México

Distribución Gratuita
Órgano Oficial de Canirac

Noviembre 2013
Número 27

Estimados empresarios restauranteros:

CARTA DE FELICITACIÓN DEL PRESIDENTE NACIONAL

Diciembre de 2013

¡MUCHAS FELICIDADES!

Atentamente
Manuel Gutiérrez García

C

on motivo de las fiestas decembrinas me complace enviarles una afectuosa felicitación con mis mejores deseos de paz y prosperidad.

Este año que termina ha sido particularmente difícil para el País. Como primer año de gobierno del Presidente Enrique Peña Nieto, como todos sabemos, se ha dedicado a sentar las bases estructurales para orientar el crecimiento de México y eso ha causado comportamientos recesivos que provocaron pérdidas significativas en los sectores productivos del País.

En el caso de la de la industria restaurantera, la expectativa de crecimiento queda sujeta a la promesa de evolución de la economía y nuestra meta sigue siendo, la recuperación del nivel histórico del 7%.

El trabajo de la CANIRAC ha sido intenso, hemos estado atentos a los acontecimientos y nos presentamos en todos los foros y con todas las instancias posibles para que se conocieran nuestras propuestas, documentos y solicitudes. La defensa de los intereses de la industria siempre ha sido el propósito primordial. La representatividad de la Cámara cada día es mas reconocida. Fuimos invitados a formar parte del **Pacto por México**. Hemos sido tomados en cuenta para participar en sesiones de las Comisiones Legislativas, al lado de los principales interlocutores empresariales del CCE, la Concamin, el CNET, espacios donde fuimos escuchados, exponiendo la problemática de nuestro sector.

Ahora, sólo esperamos que los compromisos del gobierno federal se cumplan. Esperamos que las reformas al marco jurídico del Estado de Derecho sean aplicables con rigor para lograr mejores condiciones de vida y bienestar para la población. Esperamos que se recupere la legalidad y no se permitan que derechos de minorías perjudiquen el trabajo y el patrimonio de la mayoría.

Esperamos que la estrategia de **Seguridad** funcione y permita a los ciudadanos de este país, disfrutar de la tranquilidad tan necesaria para trabajar, ser productivos y vivir en paz con nuestras familias.



VI SIMPOSIO CULINARIO: EL INIGUALABLE TOQUE NORTENO

CANIRAC Nuevo León realizó el VI SIMPOSIO CULINARIO, teniendo como sedes el Museo de Historia Mexicana y Museo del Noreste. Participó la Chef Edna Alanis, cronistas de Lampazos N.L. y la Sociedad Mexicana de Parrilleros (SMP). Por la tarde se llevó a cabo la cocina práctica con un menú preparado totalmente a la parrilla en la terraza del MUNE por parte del Chef Antonio Márquez, la Chef Edna Alanís, Juan Garza, el experto en carnes de HEB México, y Alejandro Gutiérrez de la SMP. Por la noche, la muestra gastronómica patrocinada por HEB México y la colaboración de estudiantes de UVM Glion.

CANIRAC LOS MOCHIS IMPARTE WORKSHOP TELEMARKETING

Con la asistencia de cuarenta y cuatro participantes de veinte empresas, se realizó con gran éxito el Workshop Telemarketing; que tiene como objetivo perfeccionar las habilidades de ventas y negociación por teléfono.



Kibo Sushi
Yzawa Restaurante
Los Nachos
Flash Burguer
Todo Natural Jiquilpan

Hotel Santa Anita
Superpizza
Kanguros Burguer
Sushi Arao
TodoNatural Centro

Manzara Gaudir
Hotel El Dorado
Pescaderia Mar de Cortez
Carniceria Mi Tierra
Restaurante El Leñador

Antojitos Vegetarianos
Avika Cocina Nikkey
Sushiko
Todo Natural Carranza y
Tortas Jimmy

REFORMAN LA LEY DE ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES DEL DISTRITO FEDERAL

El pasado 13 de septiembre de 2013, se publicó en la Gaceta Oficial del Distrito Federal Decreto que reforma la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal, todos los establecimientos que se encuentren dentro de un centro o plaza comercial deberán contar con los avisos o permisos que amparen su legal funcionamiento de manera individual, excepto el uso de suelo, el cual podrán acreditarlo si la actividad de Restaurante que están ejerciendo al interior de la plaza se encuentra contemplada en los Programas Delegacionales de Desarrollo Urbano. El programa interno de protección civil deberá ser revalidado anualmente, no contar con este requisito implicará una multa y la suspensión de actividades o clausura.





A partir de este año, el 6 de diciembre queda instituido como el Día Nacional del Mesero, gracias a una iniciativa de Cuauhtémoc Moctezuma, la Secretaría de Turismo del Distrito Federal, la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera (CANIRAC) y la Asociación Nacional de la Industria de Discotecas Bares y Centros de Espectáculos (ANIDICE), como un reconocimiento a la labor que desempeñan estos profesionales en todo el país y a su impacto en el desarrollo económico y social.

Como parte de la primera conmemoración del Día Nacional del Mesero, se realizaron fiestas dedicadas a este gremio en el Distrito Federal, Monterrey y Guadalajara, los días 8, 9 y 16 de diciembre respectivamente. En cada una de estas celebraciones se llevaron a cabo juegos y dinámicas que resaltan las habilidades de los meseros (carrera de obstáculos con charola, retiro de mantel en mesa con cristalería, orden descompuesta, etc.) así como rifas de regalos, cena y música.

A su vez se contó con la participación y difusión de ésta iniciativa a lo largo de todo el país a través de nuestros afiliados, quienes recibieron posters y postales conmemorativas alusivas al festejo e invitando a retribuir de forma generosa a nuestros meseros en su día.

Soy Mesero de Cuauhtémoc Moctezuma es una iniciativa "360°" que considera:

- Campaña publicitaria por distintos medios de comunicación.
- Lanzamiento del portal www.soymesero.com que al día de hoy cuenta con 13,600 meseros inscritos, con acceso a material de capacitación y ofertas de trabajo.
- Cursos de capacitación "Mesero Responsable".
- Capacitación en cultura cervecera.
- Programa de distintivos y emblemas de reconocimiento por éxitos alcanzados.
- Institucionalización del 6 de diciembre como el Día Nacional del Mesero.



CAMPAÑAS PIDELA Y TÓMALA, AHOGAMIENTO, SEMÁFORO DE LA ALIMENTACIÓN Y MENOS SAL, MÁS SALUD

El pasado 2 de diciembre se llevó a cabo una comida en el Restaurante Arroyo donde se presentaron las campañas:

Menos sal más, salud, Pidela y tómalá, Semáforo de la alimentación y Atragantamiento.

El propósito de las campañas es concientizar a la población para obtener estilos de vida saludables, así como la prevención de enfermedades.

En el evento se entregaron reconocimientos a la CANIRAC, a la AMR y al Sr. Jesús Arroyo por el apoyo que han brindado participando con la Secretaría de Salud en las campañas.



Entre los asistentes estuvo el presidente nacional, Manuel Gutiérrez García, así como las siguientes personalidades:

- Dr. Miguel Ángel Mancera Espinosa, Jefe de Gobierno del D.F.
- Dr. Armando Ahued Ortega, Secretario de Salud del D.F.
- Dra. Maureen Birmingham, Representante de la OPS.
- Lic. Fernando Suinaga Cárdenas, Presidente de la Cruz Roja Mexicana.
- Act. Cuauhtémoc Valdés Olmedo, Coordinador General de la Fundación Mexicana para la Salud.
- Lic. Armando Palacios, Consejero Propietario de la Asociación Mexicana de Restaurantes.
- Lic. Maricela Contreras Julián, Jefa Delegacional de Tlalpan.
- Mtro. Miguel Torruco Márquez, Secretario de Turismo.



¡EL TIEMPO SE ACABA!

SHCP
SECRETARÍA DE HACIENDA
Y CREDITO PÚBLICO



SAT
Servicio de Administración Tributaria

En 2014

Sólo usarás Facturas
electrónicas o no podrás
deducir tus impuestos

Consulta cómo en sat.gob.mx,
INFOSAT: 01 800 46 36 728,

SAT... ¡más fácil, más rápido!

YouTube satmx

Twitter @satmx

Facebook satmexico

REUNIONES REGIONALES DE ZONA 2013



ZONA CENTRO
GUADALAJARA



ZONA NORTE
DURANGO

Uno de los objetivos de las reuniones es plantear los principales problemas que tiene el sector restaurantero de la zona.

Gracias a los anfitriones de este año por su recibimiento y hospitalidad para todas las delegaciones participantes y enseñarnos un poco de lo que nos ofrece su estado en cuanto a gastronomía y turismo.

Norte: Ignacio Orrante Centro: Juan José Tamayo
Centro Sur: Julio Bravo Sureste: Samuel Mena



ZONA CENTRO SUR
PACHUCA



ZONA SURESTE
VILLAHERMOSA

EN SU PUNTO Año 3/No. XXVII / Es un medio de comunicación oficial de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados. **Comité editorial:** Presidente, Lic. José Luis Mier y Díaz, **Editora:** Lic. Hilda Lozano Calderón y Lic. Maythe Pineda Villarreal, **Diseño Gráfico:** Genaro Cortés García. Publicación 10,000 ejemplares. Aniceto Ortega 1009, Col. Del Valle, C.P. 03100, México D.F. 5604-0478 ext. 156

estrategiaspresidencia@canirac.org.mx

www.canirac.org.mx



CANIRAC

COMITÉ NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

SIEM
SISTEMA DE INFORMACIÓN EMPRESARIAL MEXICANO

¿Qué es el SIEM?

El Sistema de Información Empresarial Mexicano es un instrumento de información, promoción y consulta de las empresas industriales, comerciales y de servicios que operan en nuestro país.

Objetivo del SIEM

Consolidarse como el sistema central de información empresarial de cobertura nacional.

El registro es anual y el año corresponde a un año calendario.

TARIFA

- 1 - Hasta 2 empleados o personas ocupadas, pagan \$150.00
- 2 - De 3 a 5 pagan \$350.00
- 4 - De 6 o más pagan \$670.00