



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

www.canirac.org.mx

EN SU PUNTO

Junio 2015 / Número 46 / Distribución Gratuita / Órgano Oficial de Canirac

blog www.caniraonline.com

@canirac

Canirac México

La audacia siempre intenta lo imposible®

www.canirac.org.mx

MENSAJE DEL PRESIDENTE NACIONAL

HUGO VELA REYNA

CONVENIO CANIRAC-PROFECO

SE FIRMÓ EL CONVENIO PROFECO-CANIRAC ANTE LOS MIEMBROS DE LA COMISIÓN EJECUTIVA, EL CONSEJO NACIONAL, DICARES Y LA AMR



El Presidente Nacional, Hugo Vela Reyna, y la Procuradora Federal del Consumidor, firmaron un convenio de colaboración que redundará en mayores beneficios al consumidor y mayor certidumbre jurídica, protección del empleo, progreso para los empresarios restauranteros y crecimiento para México.

LOS RESTAURANTES TENDRÁN EN PROFECO UN ALIADO PARA:

- A. Generar certeza jurídica, evitando las suspensiones y clausuras, salvo en los casos de grave riesgo para la seguridad y la salud de los consumidores.
- B. Aplicar lo que nosotros hemos llamado "tarjeta amarilla" y permitiendo plazos de corrección.
- C. Disminuir las multas, en caso de ser aplicables, a los mínimos posibles para los afiliados a CANIRAC que cuenten con "Opinión Positiva".
- D. Proteger e impulsar el empleo, ya que es la Industria 2ª generadora de empleo más importante del país con 1,500,000 empleos, solamente después del Gobierno Federal.



LOS OBJETIVOS CENTRALES DE ESTE CONVENIO SON:

TENER EN CANIRAC UN ALIADO PARA FACILITARLE AL CONSUMIDOR UNA DECISIÓN DE COMPRA

- A. Con información para mayor conocimiento de los productos que va a consumir.
- B. Con información que ayude a promover la salud y a evitar la obesidad. Promoviendo el uso de nuestra plataforma de cálculo nutricional que implementamos desde hace 4 años.
- C. Con esquemas de autoverificación que fortalezcan buenas prácticas.
- D. Con educación al sector para otorgarle a los consumidores las mejores condiciones de mercado posibles.
- E. Con mayor difusión a través de nuestros afiliados de la Ley de Protección al Consumidor.





REFORMAS A LA LEY DE ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES

El pasado 8 de Junio se reformó la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal, con beneficios importantes para los empresarios restauranteros. Entre los puntos relevantes se contemplan causales no graves de clausura con posibilidades de ser regularizadas de forma voluntaria durante el procedimiento de verificación.

Las modificaciones a la Ley y que deben ser tomadas en cuenta se estipulan de la siguiente forma:

Para mayor información puede consultar
GACETA OFICIAL DEL DF 8 DE JUNIO DE 2015

CAUSALES DE CLAUSURA GRAVES
(Incluidas en reforma publicada en la GODF el 8 de junio 2015)

- 1.- Cuando no permita el acceso a las instalaciones a todo usuario respetando el orden de llegada.
- 2.- Por utilizar aislantes de sonido que pongan en riesgo la seguridad de los usuarios.

CAUSALES NO GRAVES QUE PUEDEN SER CORREGIDAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO Y HASTA 15 DÍAS DESPUÉS DE LA NOTIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN

- 1.- Cuando se detecten en verificación modificaciones a las condiciones originales manifestadas en el Aviso o Solicitud.
- 2.- Cuando se exceda con los enseres la superficie declarada en el aviso correspondiente.
- 3.- Cuando no se permita el acceso al establecimiento mercantil de impacto vecinal y de bajo impacto al personal autorizado por el Instituto para realizar las funciones de verificación.



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

EXTENSIÓN EDUCATIVA

Programa Julio 2015



FECHA	TEMA	DURACIÓN	HORARIO	COSTO*
Inicio JUEVES 2	DIPLOMADO EN ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES	60 HORAS	9:00 a 14:00	\$13,000.00
LUNES 13 y LUNES 20	¿YA SE LO DIJO SU CONTADOR?	8 HORAS	10:00 a 14:00	\$1,300.00
MARTES 14 y MIÉRCOLES 15	MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS	8 HORAS	9:00 a 13:00	\$1,500.00
LUNES 20	PROTOCOLO DE PROTECCIÓN CIVIL	4 HORAS	10:00 a 14:00	\$1,200.00
MARTES 21 y MARTES 28	ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA EL COMENSAL	8 HORAS	9:00 a 13:00	\$2,150.00
MIÉRCOLES 29 y JUEVES 30	PREPARACIÓN PARA EL CERTIFICADO H	8 HORAS	9:00 a 13:00	\$2,400.00

* PARA RESTAURANTES **AFILIADOS, SE APLICAN CUPONES**



SUSPENSIÓN DE LA LEY SECA

- Cuando se aplica la Ley Seca, las pérdidas a nivel nacional ascienden a casi 600 millones de pesos
- Con la suspensión garantizamos los ingresos por propinas de miles de empleados que trabajan en el sector

Por segunda vez consecutiva en este año, Hugo Vela, presidente nacional logró un acuerdo con el Secretario de Gobierno del GDF, Héctor Serrano, para que no se aplicara la **Ley Seca** en restaurantes y hoteles del DF, programada para los días 6 y 7 de junio con motivo de las elecciones.

Como muestra de responsabilidad, los empresarios restauranteros se comprometieron a que no se expendieran bebidas alcohólicas en envases cerrados que pudieran ser trasladados a otros sitios para su consumo, así como servir estas bebidas únicamente con el estricto consumo de alimentos en los establecimientos que contaran con la licencia respectiva para ello.

En otros estados replicaron las gestiones de negociación y lograron en diferentes términos un acuerdo similar. Como son los casos de León, Jalisco, Estado de México y otros.

LAS DELEGACIONES TRABAJAN

CANIRAC-TIJUANA REALIZA CON ÉXITO FESTIVAL DE LA ENSALADA CAESAR'S



El pasado 28 de junio en Tijuana se superaron las expectativas de años anteriores con la llegada de alrededor de 7 mil visitantes que acudieron a uno de los festivales más emblemáticos de la historia de la gastronomía de la ciudad y del estado, manifestó el presidente de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (Canirac Tijuana-Tecate), Martín Israel

FERIA DEL PESCADO Y EL MARISCO EN IZTAPALAPA

- Derrama económica de 5 millones de pesos
- Asistencia de más de 150 mil personas

Ignacio Valle, presidente de CANIRAC en esa delegación, afirmó que estas ferias han permitido durante 12 años, la proyección de Iztapalapa en el Distrito Federal.

En el evento participaron 24 restauranteros y 60 expositores artesanales, quienes promovieron el consumo de pescados y mariscos en la alimentación diaria de las familias, con productos del mar de calidad a un costo bajo y accesible.



TOMA DE PROTESTA DE NUEVOS MIEMBROS DE LA COMISIÓN EJECUTIVA



Samuel Canela Ricárdez, Vicepresidente de Delegaciones Zona Centro y Mauricio Alejandro Servín Carreón, Vicepresidente Regional de Jalisco y Zonas Conurbadas.



JURÍDICO



AVANCES EN LA REUNIÓN CON LA SEDEMA

- 1.- La SEDEMA ratificó el apoyo a las CADENAS que pertenecen a CANIRAC para buscar esquemas alternativos que permitan solventar las auditorías ambientales voluntarias.
- 2.- CANIRAC propuso sustituir las auditorías ambientales por un programa de divulgación de la ley ambiental similar al de PROFECO en su Punto. El cual fue aceptado como un tema de autorregulación, pero sin sustitución del plan inspectivo.
- 3.- Las CADENAS realizarán en un plazo de 15 días propuestas alternas a los incentivos fiscales que les puedan beneficiar, así como determinar si resulta viable o no la modalidad de identificar una muestra representativa del 10 % de sus unidades (modelo réplica), para integrarlas al programa o proponer otro esquema que si les favorezca para integrarse al programa.
- 4.- CANIRAC propuso incrementar el padrón de 32 auditores para tener más opciones en el costo de las auditorías.
- 5.- La SEDEMA se comprometió a mantener suspendido el envío de notificación "invitando" a Restaurantes integrarse al programa voluntario, en tanto se mantenga vigente la concertación con la CANIRAC.
- 6.- CANIRAC sugirió una ventanilla para la atención de situaciones contingentes.
- 7.- Se descartó la propuesta de conformar a CANIRAC organismo certificador.
- 8.- Se aceptó trabajar en la conformación de un protocolo ambiental

PARTICIPAN CON UNILEVER: CANIRAC, AMR Y MIEMBROS DEL SECTOR GASTRONÓMICO

Dentro del tópico de impacto ambiental del programa "Vida Sustentable", Unilever Food Solutions presentó el programa Cero Desperdicios que reúne una serie de acciones en la operación y creación culinaria, orientadas a mejorar la industria alimentaria desde distintos frentes: orientación en la planeación oportuna, uso eficiente de recursos, mejores prácticas de manejo de desperdicio, incentivo a la creación de nuevas recetas e incremento de la rentabilidad de la operación integral.

VOLUNTARIOS MODELO

Mueve a los **MEXICANOS** en el Día Mundial del Medio Ambiente

UNIÓN MÁS DE NUESTRO AMBIENTE EN OCHO AÑOS DE SU CREACIÓN

Comprometidos con el Día Mundial del Medio Ambiente, el formato de Naciones Unidas para crear conciencia sobre la conservación de la biodiversidad, Fundación Grupo Modelo consiguió los suñer de movilizar a un gran número de voluntarios cuya labor dio grandes resultados: 586 mil 321 metros de superficie limpiada a nivel nacional, 18 mil 793 árboles plantados, y 210 mil 407 kilos de basura recolectados, entre muchos otros logros.

Este gran apoyo colectivo aporta beneficios a cerca de 120 mil personas en todo México. Los kilos de basura recolectados equivalen a la basura que tan sólo en un día tiraría 188 mil 326 personas en la Ciudad de México. El peso de esta basura equivale a 240 autobuses compactos, y su volumen corresponde a una cancha de fútbol de 31 estadios con capacidad tipo A200.

La extensión de las áreas verdes, río y pilares que fueron acondicionados, es la misma que se su construye representada a mil 330 campos de fútbol soccer.

Con acciones como ésta, Grupo Modelo consolida el compromiso de responsabilidad más importante en la historia de nuestro país y mantiene así comprometido con México a través de la promoción del consumo responsable de alcohol, el cuidado del medio ambiente y el apoyo en las comunidades donde vivimos y trabajamos.

Fuente de la información: Voluntarios Modelo

DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE 2013

negociosreforma.com

Hugo Vela Reyna

El capitán de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) tiene para su gremio días de oro para atraer clientes. México debuta en la Copa América en Chile y semanas después en la Copa Oro en EU. Mientras más avancen, mejor para la caja registradora.