



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

www.canirac.org.mx

EN SU PUNTO



Enero 2016 / Número 53 / Distribución Gratuita / Órgano Oficial de Canirac

www.caniraconline.com

[@canirac](https://twitter.com/canirac)

[Canirac México](https://www.facebook.com/canirac)

ALEGRE CONVIVIO DE HUGO VELA CON EXPRESIDENTES DE CANIRAC



- Se reunieron en las instalaciones del Palacio de los Palacios
- El presidente nacional les compartió los avances de su Informe de Actividades 2015, logros y retos pendientes

Asistieron: José Manuel Delgado, José Luis Mier, Luis Zárate, Juan Manuel Pacheco, Antonio Álvarez, José Meehan Romero. En la parte inferior: Francisco Mijares, Hugo Vela, Manuel Gutiérrez, Braulio Cárdenas y Sergio Larraguivel.

CELEBRANDO EL DÍA DEL COMPOSITOR EN LA SACM



Hugo Vela estuvo acompañado del presidente ejecutivo, José Luis Mier; el director general del grupo Garabatos, Abraham Bleier; Gonzalo Curiel de la SACM y los integrantes de Río Roma: José Luis y Raúl Roma.



PERSPECTIVAS TURÍSTICAS PARA MÉXICO



Importante participación de Hugo Vela Reyna, (presidente nacional de Canirac), Francisco Mijares (presidente de la AMR) y Juan Carlos Alverde (Director de Operaciones de Restaurantes Toks y presidente de DICARES), en el evento organizado por el CNET y la Universidad Anáhuac en el Hotel Presidente Intercontinental el pasado 14 de enero.

Francisco Madrid, director de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Anáhuac, fungió como moderador de la Mesa redonda denominada: **La Cumbre Restaurantera**. Básicamente lo que ahí se dijo tiene que ver con los importantes **retos y las oportunidades de la industria restaurantera** frente a un panorama económico incierto.



Como representantes de la industria, los participantes coincidieron en los retos principales: vencer la competencia desleal de los ambulantes, el diseño y la aplicación de los protocolos de verificación, la simplificación de los requisitos y trámites para la operación de los establecimientos, los escasos financiamientos, sobre todo para las Pymes y Mipymes, la lucha contra la corrupción y la extorsión y la extensa demanda de un clima de seguridad propicio.

Entre las oportunidades de crecimiento y desarrollo mencionaron: el dinamismo de la industria que ha presentado un crecimiento del 6.5% anual en aperturas de negocios, generadora de empleo, la profesionalización y desarrollo del personal, la concientización que ya existe, sobre todo en las Cadenas de restaurantes, de contribuir con prácticas sustentables, promoción de alimentación más saludable y de responsabilidad social.



¡NO SE DEJE SORPRENDER!

De acuerdo a la normatividad vigente, el registro al Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM) giro RESTAURANTES, se realiza a través de CANIRAC y tiene vigencia de un año. Nuestros asesores están debidamente acreditados y puede consultar su identidad en

www.siem.gob.mx/

Existen otras asociaciones que pretenden cobrar INDEBIDAMENTE, esto pudiera resultar APÓCRIFO, dado que dichas asociaciones NO CUENTAN con la autorización legal correspondiente.

Para mayor información:
AFILIACIÓN Y SEGUROS
Tel: 56040478 ext. 139



PAGO DE DERECHOS DEL PROGRAMA DE PROTECCIÓN CIVIL



NUEVA POLÍTICA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO

Se publicó en la Gaceta oficial el 8 de julio de 2015 y entrará en vigor el 8 de julio de 2016

Su objetivo es llevar a cabo una adecuada separación de los residuos que permita su reincorporación nuevamente, a procesos de producción reduciendo la cantidad que llega a sitios de disposición final. La separación de los residuos se efectuará en 5 categorías: orgánicos, inorgánicos valorizables, inorgánicos con bajo potencial de aprovechamiento, manejo especial y peligrosos domésticos. Los residuos se clasificarán en 5 contenedores con los colores: verde, gris, naranja, guinda y blanco respectivamente.



A partir del presente ejercicio fiscal los inmuebles que se encuentren obligados a contar con un programa de protección civil, pagarán derechos por \$9,990.00 (nueve mil novecientos noventa pesos) por la evaluación, aprobación y revalidación de dicho programa.

Para mayor información:

Dirección Jurídica
Lic. José Elías Ramírez Renero

56040478 ext. 147



El 70% de tus ventas actuales, son gracias a tus clientes más leales. ¿Cómo los consigues?

happi®

Cientes felices, **negocios felices**
powered by Keeprz

**¡La lealtad de tus clientes
en la palma de tu mano!
FÁCIL, RÁPIDO Y BAJA INVERSIÓN**



Crea tu App y Plan de Lealtad de tu negocio



Diseña

Personaliza tu aplicación



Crea lealtad

Construye tu plan de lealtad y elige lo más atractivo para tus clientes



Contenido

Comunica toda la información de tu negocio: ubicaciones, catálogos, menús, redes sociales y mucho más



Mide y segmenta

Conoce el impacto de tu plan de lealtad y genera mejores estrategias

Llama e implementa el mejor programa de lealtad móvil para tu negocio

(0155) 5262.2934 • (0155) 5262.2815 • contacto@happi.mx

www.happi.mx

sodexo
SERVICIOS DE CALIDAD DE VIDA