



**CANIRAC**

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE  
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

[www.canirac.org.mx](http://www.canirac.org.mx)

# EN SU PUNTO

Junio 2016 / Número 58 / Distribución Gratuita / Órgano Oficial de Canirac

 [www.caniraonline.com](http://www.caniraonline.com)

 @canirac

 Canirac México

Con  
Inspiración viene  
la aspiración

RS

[www.canirac.org.mx](http://www.canirac.org.mx)

## CANIRAC A FAVOR DEL CUMPLIMIENTO IRRESTRICTO DE LA LEY, EL ORDEN SOCIAL Y EL DIÁLOGO

**En una carta enviada al presidente de la República, Enrique Peña Nieto y al gobernador del estado de Oaxaca, Hugo Vela Reyna, presidente nacional, señaló:**

“Los empresarios restauranteros solicitamos la inmediata restauración del Estado de Derecho en Oaxaca. No es posible seguir trabajando en las condiciones que prevalecen en la entidad y las afectaciones ocasionadas por la violencia y los

bloqueos carreteros, por parte de la CNTE, han alcanzado niveles alarmantes en contra del patrimonio y la integridad de la población y en nuestro caso de los miembros de nuestro sector”... De seguir en estas condiciones las afectaciones económicas a los negocios serán irreversibles y muchos de ellos tendrán que cerrar definitivamente.

Esperamos soluciones urgentes a esta preocupante e insostenible situación”.

## ENTREGA DE CERTIFICADOS DE CUMPLIMIENTO AMBIENTAL



Hugo Vela Reyna fue invitado a este evento organizado por Tanya Müller García, Secretaria del Medio Ambiente del gobierno de la CDMX.

## ACTUANDO MEJOR

En el Hotel Intercontinental se presentaron los resultados de **Actuando Mejor**, programa creado por el Consejo Ciudadano de la Ciudad de México y Diageo, y que tiene como objetivo crear conciencia del consumo responsable de alcohol.

Erik Seiersen, director general de Diageo México, indicó que desde que se originó dicho movimiento, todos los esfuerzos se han focalizado en los principios de no beber y conducir, cero tolerancia a la venta de alcohol a menores, respeto a la abstinencia,

consumo moderado y el fomento a la denuncia ante el Consejo Ciudadano. Por su parte, Hugo Vela, resaltó que: “Cuando se trate de seguridad para los clientes, Canirac estará presente”, y mencionó que estas iniciativas son una forma de crecer como sociedad.



## INAUGURACIÓN DEL FESTIVAL INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA Y VINO DE MÉXICO “MORELIA EN BOCA”

El subsecretario de Calidad y Regulación de la Secretaría de Turismo (Sectur), Salvador Sánchez Estrada, enfatizó que el sector restaurantero genera ventajas y oportunidades para lograr un desarrollo económico incluyente, ya que el 30 por ciento del gasto que los turistas realizan en el país corresponde a alimentos. La sexta edición de “Morelia en Boca” contó con la presencia de 25

chefs, 16 cocineras tradicionales, 40 productores y 30 expositores, así como talleres, catas y cenas diseñadas por chefs de Michoacán. El evento conjugó los ingredientes más representativos del país “para mostrar a México como un destino gastronómico vibrante y moderno”, puntualizó el subsecretario. Al evento asistieron el embajador de Perú en México, Julio Garro

Gálvez; el presidente municipal de Morelia, Alfonso Martínez Alcázar; Hugo Vela Reyna, presidente nacional de Canirac; la presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Gloria López Morales, y la secretaria de Turismo de Michoacán, Liliana López Buenrostro. Además de Fernando Pérez Vera y Fernando Figueroa, creadores del festival.

# COMIDA DE AMIGOS

## CANIRAC-CROC



En cordial convivio con el líder de la CROC, senador Isaías González Cuevas, se refrendaron los compromisos que tenemos en temas tan importantes como: la colaboración para elevar la productividad en la

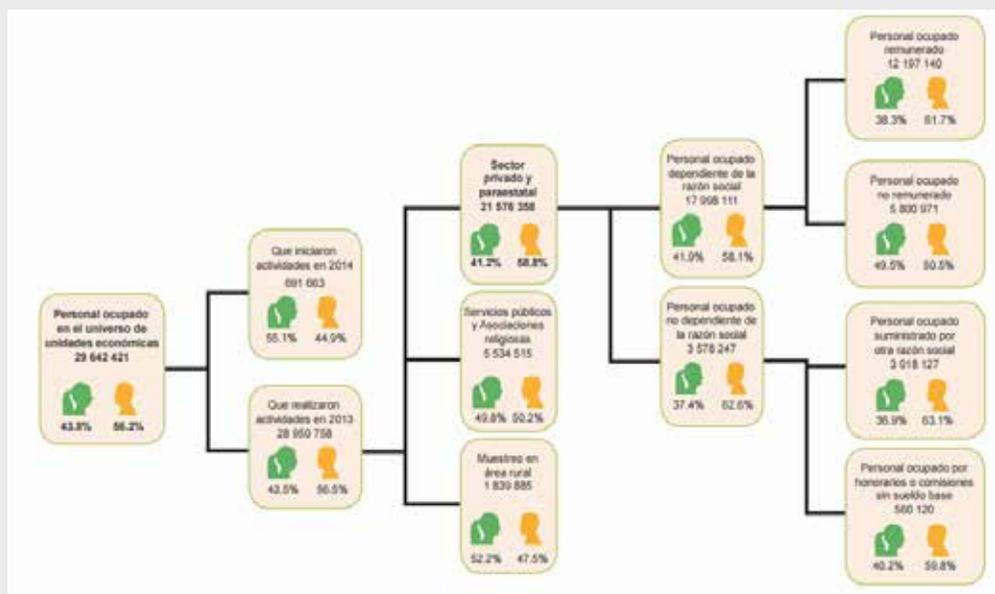
industria restaurantera, la mejora de las condiciones de los trabajadores, colaborar y garantizar el respeto a los derechos esenciales de los menores de edad, difundir medidas para evitar la trata de personas.

Asistieron a la reunión, por parte de Canirac: Hugo Vela Reyna, Abraham Bleier, Hilda Lozano Calderón y por parte de la CROC: Miriam Peña, Eduardo Miranda, Juan Sánchez, Hugo Ramos, entre otros.



De acuerdo a los Censos Económicos 2014, más de 29 millones de personas fueron ocupadas en el universo de las unidades económicas que tuvieron actividades durante 2013. De este total nacional, poco más de 1.4 millones laboraron en la Industria Restaurantera que considera únicamente las unidades económicas pertenecientes a la rama 7225 sobre preparación de alimentos y bebidas.

Fuente: INEGI.  
Censos Económicos 2014



## LAS DELEGACIONES TRABAJAN

# CUMBRE INTERNACIONAL DE LA GASTRONOMÍA

**Guanajuato fue el anfitrión de este importante evento gastronómico**



4to Encuentro de Cocina Tradicional del Estado de Guanajuato.



**DIRECCIÓN JURÍDICA**

Las personas interesadas en invertir de su propio patrimonio para llevar a cabo el mantenimiento de áreas verdes con o sin jardinería, así como la reconstrucción de banquetas del o los inmuebles de los cuales son propietarios y que deseen obtener la reducción del Impuesto Predial referida en el artículo 291 BIS del Código Fiscal del Distrito Federal, deberán cumplir con los requisitos establecidos en los Lineamientos y la Normatividad vigente aplicable a cualquiera de los trabajos mencionados.

### MÓDULOS DE INFORMACIÓN

- Agencia de Gestión Urbana de la Ciudad de México, Área de Atención Ciudadana 072. (Tlaxcoaque N° 8, primer piso. Col. Centro, Del. Cuauhtémoc, C.P.06090). Horario de atención: lunes a viernes de las 9:00 a las 18:00 horas.
- Secretaría de Obras y Servicios, Dirección General de Servicios Urbanos. (Av. Río Churubusco No. 1155, 1° Piso, Col. Lic. Carlos Zapata Vela, Del. Iztacalco, C.P.08040). Horario de atención: lunes a viernes de las 9:00 a las 18:00 horas.

Fuente: Agencia de Gestión Urbana  
<http://www.agu.cdmx.gob.mx/>

## ALCOHOLÍMETROS

Derivado de las gestiones del presidente nacional, Hugo Vela Reyna, que se realizaron con diferentes autoridades del Estado de México, el gobernador Dr. Eruviel Ávila Villegas se comprometió, a través de la SEDECO, a derogar la Norma Técnica del Alcoholímetro a la brevedad posible, una vez terminados los procesos jurídicos correspondientes.





“ CUMPLÍ MI SUEÑO  
COMO

ANA y MARY PEPE y TONO ”

pepeytono.com



¡DECÍDETE A EMPRENDER!

# CAPACITACIÓN REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS



21 de julio  
10:00 am

Centro Culinario

Unilever Food Solutions

Av. Tepalcapa #2  
Col. Rancho Santo Domingo  
Tultitlán, Edo. De México



Para confirmar su asistencia:

Dirección de Marketing Restaurantero  
5604-0478 Ext. 114 y 135

desarrollorestaurantero@canirac.org.mx  
marketingrestaurantero@canirac.org.mx

Reserva la fecha



CANIRAC

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE  
RESTAURANTES Y ALIMENTOS COMERCIALIZADOS

Eliges o te Eligen

25

Aniversario

Premio al Mérito  
Empresarial Restaurantero

Premiación - Cena de Gala  
1 de septiembre de 2016  
La Hacienda de los Morales

Cierre de Inscripción  
24 de Junio de 2016

# Extensión Educativa JULIO



**CANIRAC**  
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

<b>4 de julio</b> <b>Manejo de clientes difíciles</b> 9:00 a 14:00 Afiliados \$800 No Afiliados \$1,100	<b>11 de julio</b> <b>Venta sugestiva</b> 9:00 a 14:00 Afiliados \$800 No Afiliados \$1,100	<b>12 de julio</b> <b>7 Claves para tener un restaurante exitoso</b> 14:00 a 18:00 APORTACIÓN VOLUNTARIA. FUNDACIÓN XANCE	<b>13 de julio</b> <b>Reducción de gastos en el restaurante</b> 9:00 a 14:00 Afiliados \$1,750 No Afiliados \$2,000	
<b>14 de julio</b> <b>Inglés básico para restaurantes</b> 8:30 a 12:30 Afiliados \$550 No Afiliados \$850	<b>14 de julio</b> <b>Bases para tener finanzas sanas en el restaurante</b> 14:00 a 18:00 APORTACIÓN VOLUNTARIA. FUNDACIÓN XANCE	<b>18 de julio</b> <b>Manejo higiénico de A&amp;B para personal de servicio</b> 9:00 a 14:00 Afiliados \$800 No Afiliados \$1,100	<b>19 de julio</b> <b>Coaching para restaurantes</b> 8:30 a 13:30 Afiliados \$1,200 No Afiliados \$1,500	<b>28 de julio</b> <b>Diplomado en Administración de Restaurantes</b> 8:30 a 13:30 Afiliados \$17,000 No Afiliados \$20,500
<b>20 de julio</b> <b>El estado proforma de resultados</b> 9:00 a 14:00 Afiliados \$1,750 No Afiliados \$2,000	<b>21 de julio</b> <b>Manejo eficiente del almacén e inventarios</b> 8:30 a 13:30 Afiliados \$1,200 No Afiliados \$2,000	<b>25 de julio</b> <b>La magia en el servicio</b> 9:00 a 14:00 Afiliados \$800 No Afiliados \$1,100	<b>27 de julio</b> <b>Control del costo de A&amp;B</b> 9:00 a 14:00 Afiliados \$1,750 No Afiliados \$2,000	

Visita nuestro sitio

Extensión Educativa: 5604-0478 Ext. 126 Correo Electrónico: [capacitacion@canirac.org.mx](mailto:capacitacion@canirac.org.mx)  
 Para obtener más información de los beneficios que tenemos para ti. [www.canirac.org.mx](http://www.canirac.org.mx)

## CONVENIO PAOT-CANIRAC

El Lic. Hugo Vela Reyna, participó en la firma del Convenio de Colaboración entre la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) y la Procuraduría Ambiental y del Ordenamiento Territorial de la Ciudad de México (PAOT), donde trabajarán en la

promoción del cumplimiento voluntario de los establecimientos, de la normatividad ambiental. A la firma del convenio asistieron también Francisco Mijares Noriega, de la AMR; Luis Wertman Zaslav, del Consejo Ciudadano de la Ciudad de México y Erik Seiersen White, de Diageo México.



**PROCURADURÍA AMBIENTAL Y DEL ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL D.F.**