



CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS
www.caniraonline.com

EN SU PUNTO

Julio 2011 / Número 1 Distribución Gratuita / Órgano Oficial de CANIRAC



Unilever Food Solutions
Inspiración cada día

tus CLIENTES

Ideas inspiradoras para conocer más y mejor a los comensales.

PRESIDENCIA NACIONAL

Las actividades del Ing. Braulio Cárdenas Cantú contemplan el cumplimiento de todas sus obligaciones estipuladas en la ley, como su presencia y comparecencia mensual en las Juntas de la Comisión Ejecutiva Nacional y Junta de Consejo Nacional y Reunión Nacional de Presidentes, mismas que han tenido lugar tanto en el DF como en Monterrey. De igual forma, su participación en la Reunión Zona Norte llevada a Cabo en Zacatecas y la visita a varias delegaciones distritales y municipales como Puebla, Ensenada, entre muchas más.

En la vinculación con organismos empresariales y ante medios de comunicación destacan encuentros con el Consejo Coordinador Empresarial, CONCAMIN, CROC y medios como El Financiero, Grupo Imagen, Grupo Expansión, El Universal, TV Azteca, Revista Entrepreneur, Grupo Reforma, entre otros.



La dinámica agenda de nuestro Presidente Nacional incluye gestiones con Secretarios de Estado, Diputados, Senadores, Gobernadores, así como funcionarios públicos y privados para establecer mejores condiciones que favorezcan a los afiliados y otorguen sustentabilidad y desarrollo a la CANIRAC.



GASTRONOMÍA ES EL PLATO FUERTE DEL TURISMO

Los beneficios económicos, turísticos, laborales y culturales de Aromas y Sabores de México, la Ruta del Norte 2011, integró un grupo de chefs, periodistas, fotógrafos, líderes de opinión, operadores turísticos y especialistas en gastronomía, quienes recorrieron del 20 de mayo al 7 de junio el Distrito Federal y los Estados de Querétaro, San Luis Potosí, Coahuila, Nuevo León, Chihuahua, Sinaloa y Michoacán para presenciar la riqueza de la comida de las regiones y sus tradiciones culturales a través de la experiencia vivencial para poder reproducir en sus medios y espacios de influencia la

trascendencia de la gastronomía mexicana como elemento generador de progreso y como el plato fuerte del turismo.

En su recorrido destacó la vinculación y presencia de los gobiernos estatales y municipales con la participación en los actos de Gobernadores como Jorge Torres López (Coahuila) y Mario López Valdés (Sinaloa), así como Presidentes Municipales, Secretarios de Turismo, Presidentes de Delegaciones de CANIRAC, empresarios restauranteros, mayores, cocineras y representantes de pueblos y etnias tradicionales de México.

COMUNICACIÓN EN SU PUNTO

CANIRAC ofrece múltiples opciones de información institucional con formatos tradicionales y electrónicos que se estructuran como parte de la estrategia integral de comunicación, bajo el nombre de **En su Punto**. Muestra de ello es este nuevo boletín impreso con periodicidad mensual, así como los medios en Internet www.canirac.org.mx con nuestro boletín electrónico, el blog interactivo en www.caniraonline.com y las redes sociales en Twitter [@canirac](https://twitter.com/canirac) y Facebook **Canirac México**

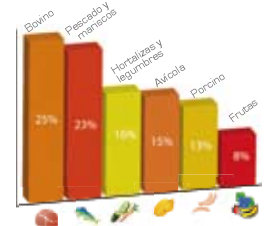
La información al momento puede ser consultada en cada uno de estos medios que CANIRAC pone a su servicio y disposición. Para publicar noticias, enviar a:

direccioncomunicacion@canirac.org.mx



CONSOLIDACIÓN DE LA DEMANDA DE ALIMENTOS FRESCOS PARA EL CANAL RESTAURANTERO

El 21 de junio se presentó este estudio en las instalaciones de la SAGARPA, por parte de la empresa PRETIUM. Es así que CANIRAC accede a información muy importante relacionada con temas como demanda de alimentos frescos entre sus afiliados, canales preferidos de abasto, atributos más importantes del servicio de proveedores de alimentos y sus características de demanda. En el evento estuvieron presentes entre otros distinguidos representantes de la industria, el Ing. Braulio Cárdenas Cantú, quien fue recibido por el Subsecretario de Fomento a los Agronegocios de SAGARPA, Ing. Ernesto Fernández Arias.



SAGARPA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN



LINEAMIENTOS DE PARTICIPACIÓN DE PRESIDENTES Y REPRESENTANTES EN LA CEN

Con el objetivo de respetar el orden y lineamientos de participación para Presidentes o representantes de la Comisión Ejecutiva Nacional (CEN), es que le presentamos los siguientes considerando que la Dirección Jurídica de CANIRAC nos comparte.



- 1.- Dirigir por escrito al Presidente Nacional, su solicitud comunicando el tema a exponer, con una anticipación de 10 días previos a la reunión, para que la secretaria de la CEN pueda incorporarla.
- 2.- El presidente obtendrá respuesta a su solicitud dentro de los cinco días siguientes, teniendo la CEN la prerrogativa de aceptar o no la participación, y en este caso explicando el motivo.
- 3.- De ser varias las solicitudes para participar en una reunión del CEN, tendrá preferencia en tiempo la primera realizada y así sucesivamente las subsecuentes.
- 4.- Tendrá derecho a participar en cada reunión un presidente, hasta dos veces por año.
- 5.- El presidente contará con un máximo de diez minutos para exponer el tema.
- 6.- El tema a exponer tendrá que estar vinculado necesariamente con la industria restaurantera.
- 7.- No se aceptarán temas que tengan que ver con presentación de proveedores de productos o servicios o de representantes de la autoridad en sus tres niveles de gobierno.

MANIFESTACIÓN GASTRONÓMICA DE LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

CANIRAC realizó una original "Manifestación Gastronómica" en las instalaciones de la Cámara de Diputados el 28 de abril. En este evento, nuestro Presidente Nacional, Ing. Braulio Cárdenas Cantú, pronunció un claro exhorto a los diputados de la LXI Legislatura para apoyar y sacar adelante la reforma que concrete la deducibilidad al 100% en los consumos en restaurantes con medios electrónicos de pago, así como para que se lleven a cabo las declaratorias Estatales y Federal sobre el tema del valor de la Cocina Mexicana, Patrimonio de México.

En la inauguración, la Diputada Kenia López Rabadán (Presidenta de la Comisión de Cultura) también hizo uso de

la palabra para dar la bienvenida a la CANIRAC a la Cámara de Diputados y exhortó a todos sus compañeros legisladores a que apoyen las dos propuestas realizadas por el Ing. Cárdenas Cantú, buscando un punto de acuerdo entre todas las fracciones parlamentarias. El acto estuvo acompañado de Diputados de todos los partidos políticos que subieron al estrado para escuchar y recibir las propuestas de la CANIRAC. Se ofreció una muestra gastronómica con la profesional participación de 40 restaurantes representativos de la comida tradicional de nuestro país y se logró un impacto favorable en los medios de comunicación masiva que cubrieron el evento.



FOMENTO A LA SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DEL DELITO

Exhortamos a todos los restauranteros del Distrito Federal a que se acerquen a la Dirección General de Servicios Turísticos de la PGJDF con la Lic. Hassibe Osman Dewit, Directora de Calidad y Competitividad Turística, para gozar de los beneficios que el convenio firmado con nuestra Cámara. El contacto telefónico es al 52120260 al 62 ext. 2402

Con ello podrán gozar de acceso directo a la Procuraduría General de Justicia del Distrito Federal (PGJDF) para recibir apoyos y contar con infor-

mación relacionada con verificación de autenticidad de datos de personal que presente solicitud de empleo en su establecimiento mercantil. Capacitación en



materia de prevención del delito al personal designado por su negocio. Orientación en sus propias instalaciones para mejorar las condiciones de seguridad. Disponer del 066 y del 55335544 para denunciar la comisión de ilícitos, y en particular en agravio de turistas. Facilidad para presentar querrelas a través del MP virtual. Incorporación a un enlace de la página de Internet de la PGJDF, formando parte de la lista de establecimientos que se adhieren al convenio. Así como capacitación sobre el uso y funciones del programa MP virtual.



El 30 de junio, el Presidente Ejecutivo de CANIRAC, Lic. José Luis Mier, atendió a la invitación de la Delegación Municipal en

Los Mochis, Sinaloa, que preside el M.C. Mario Zazueta para la inauguración del magno evento gastronómico y de negocios Sabor de Los Mochis, que contó con la asistencia de más de 1500 comensales y la participación activa de restauranteros afiliados a CANIRAC que organizan el evento en conjunto y coordinación con el gobierno municipal y el DIF para difundir la gastronomía local y aportar un beneficio social a la zona.





ACTUALÍZATE EN EL SISTEMA ELECTRÓNICO DE AVISOS Y PERMISOS (SIAPEM)

Desde el 25 de Marzo de 2011 todos los trámites relacionados con la Apertura o Funcionamiento de su Negocio se tienen por internet. Siendo que, el 24 de marzo se publicaron en la Gaceta del Gobierno del Distrito Federal estos nuevos lineamientos en concordancia con el Artículo Séptimo de la Ley de Establecimientos Mercantiles del DF, en el que se establecen que todos los establecimientos que se encuentren operando con declaración de apertura o licencia de funcionamiento ordinaria o especial, tienen la obligación de ingresar el Aviso o Solicitud de Permiso para seguir laborando legalmente, teniendo como límite el próximo 25 de septiembre.

Usted debe ingresar a la página de la Secretaría de Desarrollo Económico del Gobierno del D.F. <http://www.sedecodf.gob.mx/sedeco/> Dar clic en los servicios en línea: SIAPEM.

Es importante que antes de ingresar al Sistema tome en cuenta que:

- 1.- Debe tener un correo electrónico.
- 2.- Si negocio en funcionamiento requiere revalidar o actualizar algún dato, es necesario que primero se registre en el SIAPEM.
- 3.- Debe leer con detenimiento la información de esta página y el formato

que le corresponda, y si tiene duda antes de ingresar, envíe una consulta al correo electrónico: segarrido@dfgob.mx

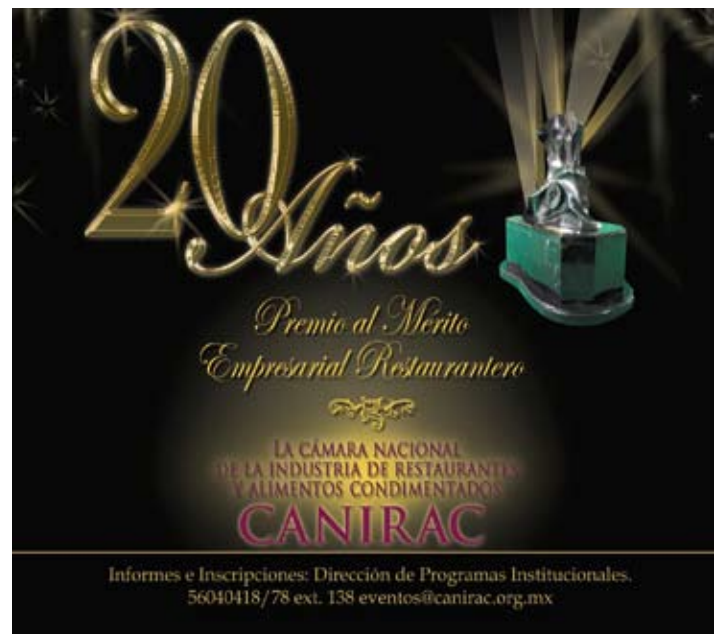
- 4.- Para avisos que tengan términos, aunque usted puede ingresar a cualquier día y hora para efectos legales, se computan los ingresos de lunes a viernes de 9:00 a 14:00 hrs.
- 5.- Debe tener a la mano: su identificación; su certificado de uso del suelo; contratos de arrendamiento o comodato o de sus escrituras con lo que acreditará su propiedad o posesión; recibos de pagos de derechos en revalidaciones; trasposos o avisos de colocación de enseres; datos de constitución de su empresa si se trata de una persona moral y de su representante.
- 6.- En caso de ser extranjero, los datos de su autorización para trabajar en el país.
- 7.- Si va a revalidar algún aviso, usted debe registrarse antes en el SIAPEM para obtener su clave única.

Por ello es que exhortamos a todos nuestros afiliados a cumplir con dicha obligación y a resolver cualquier duda con la Dirección Jurídica de nuestra cámara al teléfono 5604-0418 ext. 124 y 147.

INVEADF REALIZÓ PRESENTACIÓN A DELEGADOS DISTRITALES CANIRAC

El Lic. Jorge Slomianski Aguilar, Secretario Ejecutivo del Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal (INVEADF) presentó el 6 de junio los alcances y apoyos que el INVEADF tiene para conocimiento de los Delegados Distritales de la CANIRAC.

En este evento realizado en las instalaciones de nuestra Cámara, el Lic. Slomianski dió a conocer la estructura, servicios y beneficios que este Instituto ofrece para evitar actos de autoridad que excedan su competencia y limiten la actividad empresarial de los restaurantes. Ofreció ser un facilitador entre instituciones para poder resolver situaciones que promueven actos de extorsión y así como promover la regularización de los establecimientos mercantiles.





CANIRAC COMPROMISO DE CALIDAD

El 29 de junio **México Calidad Suprema** realizó un evento en el restaurante Guadiana donde la CANIRAC, representada por Lic. José Luis Mier, expuso la visión y compromiso que la industria restaurantera tiene a favor de los productos con certificación de calidad. Ante la audiencia integrada por distinguidas personalidades como el Presidente de la AMR, Lic. Francisco Mijares; el Presidente de DICARES, Lic. Hugo Vela, y los Presidentes de la CANIRAC en las Delegaciones del Distrito Federal. Entorno a una exquisita degustación de productos que ya cuentan con dicha certificación, el Ing. Juan Labo-



rín, Presidente de **México Calidad Suprema**, reafirmó el compromiso adquirido entre ambas instituciones para realizar proyectos de investigación, difusión y promoción de lo que implica en términos económicos y de salud pública desarrollar la cultura de la certificación y consumo de productos con inocuidad garantizados.

JUNTOS PREVENIMOS EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados participó el 6 de junio en un evento organizado por la Confederación Revolucionaria Obrera y Campesina (CROC) y Centros de Interacción Juvenil, A.C., en torno a una Jornada "Uniendo Esfuerzos en el Ámbito Laboral para la Prevención del Consumo Excesivo de Alcohol". El Presidente Nacional de la CANIRAC se expresó a favor de unir todos los esfuer-

zos que permitan a trabajadores, empresarios, asociaciones civiles y autoridades a encontrar mejores mecanismos para el desarrollo de una cultura de responsabilidad social en el ámbito laboral, donde los trabajadores se encuentran por amplias jornadas. La CANIRAC ha colaborado y seguirá haciéndolo con campañas de difusión de mensajes a favor de una cultura responsable en el consumo de alcohol.



CAPACITACIÓN PARA ASESORES DE CANIRAC EN EL DF

El C.P. Marco Buendía, Vicepresidente de afiliación en el D.F., en colaboración con Cámara Nacional llevaron a cabo una capacitación el pasado 2 de junio en la sala de Ex-presidentes, con el objetivo de tener una fuerza de ventas mejor preparada para así incrementar la afiliación en el D. F. En dicha capacitación se otorgaron carpetas de trabajo y personales a cada uno de los asesores-afiliadores.



PRESIDENTE NACIONAL VISITA DELEGACIÓN DE CANIRAC EN ENSENADA

El 1 y 2 de junio el Ing. Braulio Cárdenas Cantú, atendió a la invitación del Comité Directivo de la Delegación Municipal de CANIRAC en Ensenada, Baja California, presidido por Elvira Karina Romero Gutiérrez. En el marco de su visita mantuvo un acercamiento con restauranteros de la zona, así como con el Gobernador del Estado, José Guadalupe Osuna Millán, estrechando así la vinculación de nuestra industria con las autoridades.



ABASTUR'11
¡ESPECTACULAR!

El Foro Latinoamericano de Proveedores para la Industria Hotelera, Restaurantera y de la Hospitalidad
Centro Banamex-Cd de México 30 y 31 de Agosto y 01 de Septiembre de 2011

