



CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS
www.canirac.org.mx

EN SU PUNTO

Septiembre 2011 / Número 3 / Distribución Gratuita / Órgano Oficial de CANIRAC

www.caniraonline.com

@canirac

Canirac México



PRESIDENCIA NACIONAL

Comparto con nuestros afiliados y lectores restauranteros los puntos más relevantes del pronunciamiento público realizado en mi participación en la ceremonia de inauguración de ABASTUR 2011. Los destinatarios del mensaje fueron Secretarios y Subsecretarios de Estado, Presidentes de Asociaciones Empresariales nacionales y extranjeras, destacados restauranteros, chefs, medios de comunicación e integrantes de los sectores hotelero y restaurantero.



“En el marco de la modernización de la CANIRAC hemos emprendido una deliberada e intensa labor de intersectorización entre Economía y Turismo, encontrado en esta forma de entender el sector restaurantero, una sólida plataforma de proyección para propiciar su crecimiento y desarrollo. Somos Economía y Turismo por dimensión y por emoción. No somos uno u otro. Somos lo uno y lo otro. La gastronomía es la sangre de la restaurantería y ésta, el plato fuerte del Turismo.”

“Requerimos el apoyo del Presidente Calderón para que se incremente la deducibilidad de los consumos en restaurantes. El impacto inmediato de esta medida, se estima en la generación de 200,000 nuevos empleos directos.”

“Nos hemos empeñado en otorgar valor agregado y resultados. La industria restaurantera requiere recuperar el crecimiento, ya que en la última década a crecido a la mitad del ritmo de la economía nacional, siendo una industria que impacta en 84 ramas de la economía mexicana, sector compuesto por más de 347,000 establecimientos de los cuales el 88% son operados por sus propietarios y familiares, que representan la fuente de trabajo de más de 1,400,000 mexicanos; donde el 52% son mujeres de las cuales el 80% son cabeza de familia. Somos el segundo empleador del país ya que el total de empleos reportados por la industria restaurantera es equivalente al conjunto de personas ocupadas en los sectores de pesca, minería, electricidad, agua, distribución de gas por ductos al consumidor final y construcción en conjunto, o al número de personas que trabajan en el comercio al por mayor.”

ING. BRAULIO CÁRDENAS CANTÚ
PRESIDENTE NACIONAL CANIRAC

INFORME PRESIDENCIAL RECONOCE A CANIRAC Y A SU PROGRAMA GASTRONÓMICO

El Quinto Informe de Gobierno del C. Presidente de los Estados Unidos Mexicanos, Mtro. Felipe Calderón Hinojosa, incluye y reconoce en la página 294 del mencionado informe, el programa de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) Aromas y Sabores de México.

“En materia de segmentos especializados, se llevaron a cabo las siguientes acciones:

- **Turismo gastronómico. Del 20 de mayo al 4 de junio de 2011, en colaboración con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, se llevó a cabo la tercera ruta de aromas y sabores de México, cuyo recorrido inició en la Ciudad de México y continuó por Querétaro, San Luis Potosí, Coahuila, Nuevo León, Chihuahua y Sinaloa.”**

La inclusión de la gastronomía como un segmento de oportunidad para el turismo y detonador del desarrollo

económico, laboral y cultural de nuestro país, deja patente y manifiesto la manera en que los establecimientos de alimentos y restaurantes contribuyen a favor de atraer mayores inversiones y divisas del extranjero.

Aromas y Sabores de México es la expresión propia y pública de la CANIRAC para dar a conocer el valor de nuestra cocina, ya que la gastronomía es el plato fuerte del turismo.



ABASTUR ¡MUY RESTAURANTERO!



La asociación estratégica de CANIRAC con AMAIT para ABASTUR 2011 se concreta con una visión empresarial y de negocios para que la industria restaurantera tenga acceso a las mayores opciones de proveeduría, capacitación, encuentros de negocio, créditos y beneficios específicos para su establecimiento de alimentos.

En la primera encuesta de salida para la retroalimentación de la CANIRAC, se reportó que más del **50% de los asistentes a esta magna exposición forman parte de la industria restaurantera. De éstos, 40% respondieron que ya conocían previamente ABASTUR, y el 80% manifestó sentirse muy satisfecho con las soluciones para su negocio en este evento.**

MARGARITA ZAVALA AGRADECE COMPROMISO DE RESTAURANTES

La Lic. Margarita Zavala de Calderón, Presidenta del DIF Nacional, reconoció públicamente el compromiso de los restaurantes por su aportación y sensibilidad moral para con la protección de la sociedad y su convivencia armónica. Esto lo mencionó al asistir como testigo de honor a la Firma del Código de Conducta Nacional para la Protección de los Derechos de los Niños, Niñas y Adolescentes en el Sector de los Viajes y el Turismo, realizada en la Ciudad de México el 22 de agosto de 2011 en el Hotel Presidente Intercontinental, Salón Castillo.

El evento incluyó la participación del Ing. Braulio Cárdenas Cantú, Presidente Nacional de la CANIRAC, quien rubricó dicho código en reconocimiento al sensible tema de la trata de personas y la acción social que se requiere lograr para erradicar ese flagelo que lastima a todo el país.





CHIHUAHUA REALIZA ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA

El lunes 17 de agosto llevó a cabo en la Delegación Municipal de CANIRAC en Chihuahua, la Asamblea General Ordinaria, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 90 de los estatutos que rigen el funcionamiento de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados. La Asamblea se realizó en la sede de la Cámara ubicada en la Av. Teófilo Borunda 803-A, sitio en el que se concentraron los miembros activos de CANIRAC Delegación Chihuahua. Siendo las 19:00 hrs. se realizó la apertura del sobre con la planilla registrada en la pasada convocatoria, publicada los días 30 Y 2 de agosto, denominada "Chihuahua Vive, Vive



Canirac" como el único registro, y posteriormente se dio la votación en la cual se eligió al Lic. Carlos Belkotosky Rascón como Presidente para el ejercicio 2011-2012. Después del evento protocolario, se reunieron y asumieron su cargos los miembros del nuevo consejo directivo para realizar su primera sesión.

YA ESTAMOS EN BOCA DE TODOS



México Calidad Suprema (MCS) realizó el 17 de agosto un evento especial de promoción con un formato de degustación de las mejores recetas seleccionadas en un concurso gastronómico que incorporó los productos mexicanos certificados bajo este sello de calidad que impulsa la SAGARPA. El Ing. Braulio Cárdenas Cantú, Presidente Nacional de la CANIRAC, fue invitado de honor y orador en dicho acto, que conforma el convenio de colaboración que mantiene nuestra Cámara con México Calidad Suprema (MCS). También estuvieron presentes destacadas personalidades de la industria restaurantera como el Lic. Francisco Mijares, Lic. Hugo Vela, Ing. Arturo Samperio; y

por parte del gobierno federal el Lic. Gabriel Padilla y el anfitrión Ing. Juan Alberto Laborín, quienes calificaron y determinaron a los ganadores del referido concurso. La convocatoria fue muy bien recibida por un nutrido grupo de productores y restauranteros afiliados a la CANIRAC y Delegados Distritales demostrando el interés de la industria por apoyar la cultura fitosanitaria y el consumo de productos hechos en México con estándares internacionales de calidad. Con el lema "Ya estamos en boca de todos", México Calidad Suprema busca difundir aún más la penetración en el mercado de sus certificación.

VERIFICACIÓN DE PROTECCIÓN CIVIL EN EL DF

El 7 de septiembre se realizó en el edificio sede del Instituto de Verificación Administrativa del D.F. la Firma del Convenio INVEADF con la Secretaría de Protección Civil del Distrito Federal, con la participación de sus titulares Ing. Meyer Klip Gervitz (Consejero Presidente del INVEADF) y el Dr. Elías Miguel Moreno Brizuela (secretario de Protección Civil del Distrito

Federal) respectivamente, para facilitar las verificaciones a los establecimientos mercantiles en sus manuales e instalaciones para proteger a la sociedad que acude a los mismos en cuanto a medidas de seguridad.

La disposición de ambas autoridades para colaborar y evitar sanciones con recomendaciones previas y plazos para su cumplimiento favorecerán coparticipación a favor de la protección de las personas que acuden a los establecimientos.

CANIRAC participó como testigo de honor, sumando su compromiso por una mayor cultura de protección civil a favor de los comensales.



CORAZÓN CONTENTO

El 31 de agosto se realizó la firma del convenio de colaboración entre la Asociación Mexicana de Bancos de Alimentos (AMBA) y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados. En el marco de las actividades de ABASTUR acudió el Sr. Enrique Gómez Junco, Presidente del Consejo Nacional AMBA y directivos para ratificar el interés de que los restaurantes afiliados a la CANIRAC apoyen la causa social de beneficiar a las familias más necesitadas del

país que requieren alimentos para subsistir. En consecuencia se está estructurando la campaña Corazón Contento que buscará crear conciencia en los comensales sobre esta realidad lacerante para nuestra sociedad en extrema pobreza, y contribuir mediante un programa de recaudación de fondos con beneficios para AMBA y CANIRAC. Para combatir el hambre y la desnutrición mediante el trabajo y la concientización ciudadana orientada a promover el bienestar social.



¿Haz pensado que le hace falta a tu restaurante?



Ya tienes el mejor restaurante, ahora necesitas tu página de Internet

Haz crecer tu negocio con nuestra aplicación web especialmente diseñada para la industria restaurantera a un precio increíble. Con Más Restaurantes obtienes:

- ✓ Website con menú en línea
- ✓ Mapa de ubicación con rutas para llegar
- ✓ Herramienta de reservaciones en línea
- ✓ Pedidos a domicilio en línea
- ✓ Procesamiento de tarjetas de débito y crédito
- ✓ Notificación de reservaciones y pedidos vía mail y celular
- ✓ Sistema de transmisión de música de ambiente
- ✓ Panel de control amigable y seguro
- ✓ Soporte técnico 24x7 en inglés y español

Sitios especialmente diseñados para la industria

Más Restaurantes en Internet

"Soluciones y tecnología para restaurantes desde 2002"

www.masrestaurantes.com.mx
Llámanos sin costo al 01-800-036-8266



PROYECTO CANIRAC



En el marco de ABASTUR 2011, se llevó a cabo la Junta de la Comisión Ejecutiva Nacional correspondiente al mes de agosto de 2011. Los trabajos fueron realizados acorde a estatutos y con la evaluación crítica y propositiva de los integrantes de la misma por fortalecer la vida productiva de la CANIRAC.

El Ing. Braulio Cárdenas Cantú, presentó el Proyecto CANIRAC como propuesta de reflexión en torno a la reingeniería y modernización de la Cámara. Para ello apuntó temas fundamentales a considerar, tales como:

Sustentabilidad, Modernización y Ampliación de servicios para afiliados. Todo ello integrado en un concepto específico: Institucionalización-Continuidad. Para lograrlo se daría, en tiempo y forma,

un fortalecimiento de la estructura profesional que es necesario robustecer, así como nuestros sistemas de información con coordinación, comunicación, equipamiento, información económica para toma de decisiones y la actualización de directorios de restaurantes y proveedores. La propuesta, que también se expuso en la 126 Junta de Consejo Nacional, se basa en generar un proyecto de institucionalización con procesos estatutarios adecuados a las necesidades actuales de la CANIRAC. La respuesta en todos los casos fue receptiva y positiva.

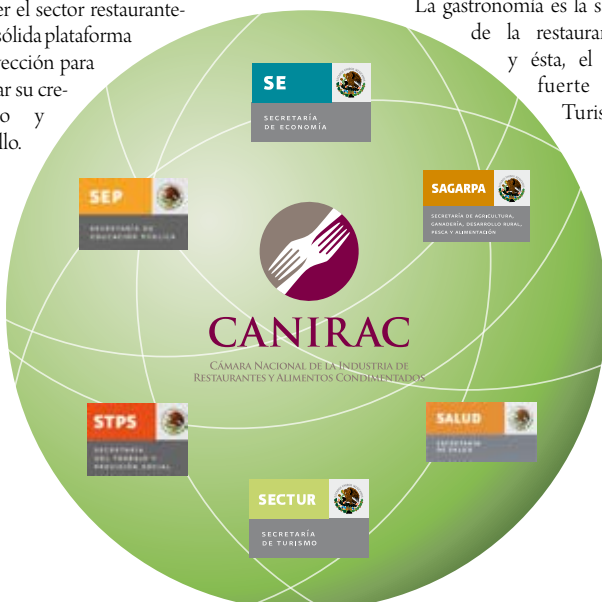
A su vez se realizó una Asamblea Nacional Extraordinaria para exponer y votar temas de carácter estatutario necesarios para la CANIRAC en la que la unanimidad se manifestó abiertamente.

CÍRCULO DE INTERSECTORIZACIÓN

En el marco de la modernización de la CANIRAC hemos emprendido una deliberada e intensa labor de intersectorización. Hemos encontrado en esta forma de entender el sector restaurantero, una sólida plataforma de proyección para propiciar su crecimiento y desarrollo.

Somos Economía y Turismo, Trabajo y Salud, Educación y Cultura, así como Agricultura por dimensión y por emoción. No somos uno u otro. Somos lo uno y lo otro.

La gastronomía es la sangre de la restaurantería y ésta, el plato fuerte del Turismo.



EL VICIO DE SERVIR ES SERVICIO

El pabellón de CANIRAC en la exposición de ABASTUR 2011 se caracterizó por servir. Se integraron servicios a los restauranteros a través de actualización en 1 min. de todos sus datos y ubicación en el Directorio Nacional de Unidades Económicas (DENUUE), como parte del convenio de colaboración con el INEGI.

De igual forma, se promovió un seguro gratis contra incendios y sus contenidos por parte de Mapfre, para todos los restauranteros que asistieron y que se afiliaron a la CANIRAC.



Este punto de encuentro, mostró la diversidad de Beneficios para Afiliados que ofrece la CANIRAC como: Target Restaurantero, Desarrollo de la Industria, Marketing Restaurantero y Comunicación, Desarrollo y Estrategias de Negocios, Proyectos Institucionales, Reacción Legal, entre otros. También servimos difundiendo el financiamiento conseguido para el sector, a través del Punto de Crédito Abastur, donde los restauranteros pudieron verificar su elegibilidad para acceder a créditos para proveeduría dentro de la exposición en condiciones favorables para el desarrollo de sus negocios.



INDAUTOR ABIERTO A LAS CONSULTAS DE CANIRAC

El Lic. Manuel Guerra Zamarro, Director General del Instituto Nacional de Derechos de Autor (INDAUTOR), recibió en sus oficinas el 3 de agosto al Presidente Nacional de la CANIRAC, Ing. Braulio Cárdenas Cantú, quien acudió a plantear asuntos de interés para la Industria Restaurantera relacionados con el Patrimonio Gastronómico y Derechos alusivos a la reproducción de fonogramas en establecimientos de los afiliados.

La atención puntual de todas las inquietudes fueron resueltas favorablemente por parte del máximo funcionario público en cuestión de propiedad de derechos de autor y derechos conexos para tranquilidad del sector y a favor de la legalidad que protege de posibles abusos de terceros.





GANADORES DEL PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO

El 31 de agosto se realizó en La Hacienda de Los Morales de la Ciudad de México, la Cena de Gala con motivo de los 20 años de la entrega por parte de la CANIRAC del Premio al Mérito Empresarial Restaurantero, que preside de forma vitalicia el Lic. Francisco A. Mijares Noriega. En el evento se conjuntaron funcionarios públicos como el Mtro. Fernando Olivera Rocha, Subsecretario de Operación Turística de SECTUR, con la representación de la Secretaria, Mtra. Gloria Guevara Manzo; Lic. Gabriel Padilla Maya, Coordinador General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de ASERCA. Por la industria restaurantera y turística destacaron el Ing. Braulio Cárdenas Cantú, Presidente Nacional de la CANIRAC; Lic. Francisco A. Mijares Noriega, Presidente de la AMR; Lic. Pablo Azcárraga Andrade, Presidente del CNET; Lic. Hugo Vela Reina, Presidente de DICARES; Lic. Valentín Díez Morodo, Presidente del COMCE; Ing. Arturo Samperio González, Presidente AMAIT; Sr. Armando Manzanero Canché, Presidente de la SACM; Ing. Jorge E. Dávila Flores, Presidente CONCANACO/SEVYTUR; Lic. Rafael García González,

Presidente de la AHMM; y Lic. Vicente Yañez Solloa, Presidente de ANTAD. Personalidades como el Lic. Jesús Arroyo Bergeyre, la Chef Patricia Quintana, el Ing. Ignacio Tatto Amador y el Lic. Manuel Álvarez Corona (ANTAD), entre muchas más, convivieron con Presidentes y Delegados de CANIRAC a nivel nacional. De igual manera contamos con la asistencia y colaboración de patrocinadores como Bacardí, Corona (Grupo Modelo), Coca Cola, Casa Pedro Domecq, Herdez

Foodservice, Unilever, ADT, Cuervo, SAGARPA, ASERCA, Café 1810, Chilipines, Mexican Beef, Consejo de Promoción de Nopal y Tuna, La Pizca, Fomento Mexicano para la Porcicultura, Asociación Mexicana de la Cadena Productiva de Café, Grupo PM (USPB), SACM y Comercializadora de productos de Xoconostle. Asimismo contamos con la presencia y cobertura de la prensa especializada y de restauranteros que marcaron la diferencia en la distinción del evento.



Con un ambiente festivo, la industria restaurantera nacional reconoció a las empresas y empresarios más meritorios a razón del jurado calificador. Aquí la lista de los ganadores de la edición 2010 premiada:

**“JOSÉ PEZA FRAGOSO”
DE COMIDA REGIONAL**
RESTAURANTE LU COCINA
MICHOACANA

**“JOSÉ INÉS LOREDO”
A LA COCINA MEXICANA**
RESTAURANTE MESÓN ANTIGUA
SANTA CATARINA

**“CARLOS ANDERSON” A LA
INNOVACIÓN RESTAURANTERA**
RESTAURANTE EL JAPONÉZ, POLANCO

**“MARÍA AGUIRRE DE
ARROYO” A LOS CONCEPTOS
TRADICIONALES MEXICANOS**
RESTAURANTE EL MIRADOR DE
CHAPULTEPEC

**“ANTONIO ARIZA CANADILLA”
DE COMIDA DE ESPECIALIDADES
EXTRANJERAS**
RESTAURANTE MORTON'S THE
STEAKHOUSE

**“CESAR BALSA”
AL RESTAURANTE DE HOTEL**
CASA OAXACA EL RESTAURANTE

**“GUENTHER MAURACHER
REICH” AL DIRECTOR DE
CADENAS DEL AÑO**
LIC. ABRAHAM BLEIER FINKELSTEIN
GRUPO GARABATOS

**“NEMESIO DIEZ RIEGA”
AL JOVEN EMPRESARIO
RESTAURANTERO**
CHEF EDUARDO OSUNA DELGADO
RESTAURANTE CASA ALLENDE

**PREMIO AL EMPRESARIO
RESTAURANTERO DEL AÑO**
ÓSCAR CREMASCO SCATTOLINI
GRUPO CAMBALACHE

**RECONOCIMIENTO ESPECIAL
BANQUETES MAYITA**

**RECONOCIMIENTO ESPECIAL
JESÚS ARROYO AGUIRRE**

**RECONOCIMIENTO ESPECIAL
COCA COLA**

**RECONOCIMIENTO ESPECIAL
CASA PEDRO DOMEQC**

**RECONOCIMIENTO ESPECIAL
BACARDI**

Felicitemos a todos los participantes y agradecemos a los asistentes por hacer de este XX Aniversario del Premio un espacio de unión, satisfacción y motivación para todos los emprendedores de la industria de servicio de alimentos.

GLORIA GUEVARA AGRADECE APOYO Y PROPUESTAS DE CANIRAC



En la intervención de la Mtra. Gloria Guevara Manzo, Secretaria de Turismo, designada representante del Presidente de la República para inaugurar ABASTUR 2011, realizó públicamente una mención especial para la CANIRAC y su Presidente Nacional por el apoyo decidido a favor del sector turístico y la concreción de proyectos en materia de capacitación y la diversificación de la oferta tu-

rística del país con rutas gastronómicas que impactan positivamente en el crecimiento del sector.

El Ing. Braulio Cárdenas Cantú, recibió a la funcionaria en compañía del Ing. Arturo Samperio (Presidente de AMAIT) y el MVZ Armando de la Cruz (Presidente de la AMHM). Durante la ceremonia oficial, se dieron pronunciamientos por

parte de los referidos integrantes de la industria hotelera y restaurantera, donde nuestro Presidente Nacional manifestó las consecuencias de la alianza estratégica de CANIRAC con AMAIT para ABASTUR, que se resumen en potenciar a nuestro sector, reconociendo la colaboración de SECTUR y SE para fomentar proyectos de desarrollo para la industria restaurantera en términos de promoción, capacitación, acceso a financiamiento y proyección de rutas gastronómicas.

**“No Basta con pensar en grande,
sino que ¡Hay que actuar en
grande! BCC**

A su vez, hicieron uso de la palabra representantes internacionales en la voz de la Sra. Sally Smith (Presidenta de la National Restaurant Association) y por parte del Gobierno Federal, el Subsecretario de PyMES de la SE, Lic. Miguel Marón Manzur, se refirió a los nuevos apoyos y líneas de mayor financiamiento dispuestos para estos dos sectores; y finalmente la Secretaria de Turismo, Mtra. Gloria Guevara Manzo, pronunció su discurso reconociendo la aportación de la restaurantería en el desarrollo de la oferta turística y procedió a inaugurar ABASTUR 2011.