



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

www.canirac.org.mx

EN SU PUNTO

Octubre 2011 / Número 4 / Distribución Gratuita / Órgano Oficial de CANIRAC

blog www.caniraconline.com

@canirac

Canirac México



COCINA PATRIMONIO DE MÉXICO Y DE LA HUMANIDAD

“La cocina tradicional mexicana: paradigma michoacano”, declarada por la UNESCO en noviembre de 2011 como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad es una gran noticia para el sector restaurantero de México. Comprendemos que también es cierto que la cocina tradicional es parte integral de la gastronomía de México, y la gastronomía es el centro de la actividad restaurantero. Ahora bien, entendemos que la declaratoria conlleva dos aspectos sustantivos, por un lado el cultural, que le da origen; y por otro lado el aspecto turístico. Este último es donde CANIRAC está trabajando para lograr traducir este gran logro en beneficios económicos para los mexicanos.



La declaratoria de la UNESCO a la cocina tradicional mexicana tiene implicaciones en la gastronomía por añadidura. Éste es el gran beneficio que puede acarrear la declaratoria si lo entendemos y lo aprovechamos. Debemos

dejar claro que la actividad turística es una de las principales fuentes generadoras de empleo en el país, y que la gastronomía no se limita a las cocinas tradicionales, sino que abarca además ingredientes, chefs, productos como panes, quesos, dulces, vinos, etc. Por lo tanto, el potencial impacto económico de esta declaratoria es enorme, pues beneficiaría a productores de ingredientes y productos gastronómicos, a la industria restaurantero, a la industria vitivinícola, y a la industria de alimentos.

En el aspecto cultural es donde las medidas de salvaguarda no sólo deben ser identificadas, de acuerdo a los propios lineamientos de la UNESCO para tal fin, sino que también deberán ser accionadas. En este sentido consideramos de gran importancia la participación de las instituciones educativas, pero sobre todo, los lineamientos y cursos de acción deben ser establecidos por nuestro gobierno, pues es éste el depositario de la declaratoria y responsable de su salvaguarda. Aquí la Secretaría de Educación es la que debe tomar el liderazgo y convocar a todos los actores.

Ing. Braulio Cárdenas Cantú
Presidente Nacional

SE ANTICIPARÁN LOS AGUINALDOS CON “EL BUEN FIN”

La CANIRAC se prepara para la iniciativa de varias organizaciones del sector privado, denominada “El Buen Fin” (18 al 21 noviembre), donde se promoverá que todo tipo de establecimientos establezcan grandes ofertas con el objetivo de beneficiar al consumidor, reactivando así la economía y fomentando el empleo. En paralelo, el Gobierno Federal tiene previsto adelantar un mes el pago de aguinaldos a trabajadores del sector público.

Por ello exhortamos a todos aquellos restaurantes y establecimientos de alimentos que quieran participar, para que establezcan paquetes y precios especiales.



La Comisión Ejecutiva Nacional de CANIRAC sugiere algunas posibilidades para que las considere y hagamos juntos todo un fin de semana en el que la familia mexicana se siente en la mesa de los restaurantes:

- Paquetes Familiares (entre más integrantes mayor es la cantidad de comida o platillos, así como un precio especial)
- Promociones con menús creados para la ocasión o platillos específicos a la carta
- Descuentos por horarios (ej. 7 a 9 am 20% / 12 a 14 pm 30% / 17 a 19 pm 40%)
- Niños no pagan acompañados en el consumo de un adulto
- Alimento o bebidas incluidas, 2 x 1 o relleno incluido

FINANCIAMIENTO RESTAURANTERO

El Banco Interamericano de Desarrollo (BID) recibió la propuesta de CANIRAC para acceder a financiamiento para profesionalizar el sector, generar empleos, ampliar unidades existentes y apoyar la expansión de establecimientos exitosos de alimentos con nuevas unidades.

El Ing. Luis Perezcano presentó el proyecto ante funcionarios del BID, en compañía del Lic. Manuel Gutiérrez y el Lic. José Luis Mier, en una sesión interactiva en las oficinas del D.F. del Organismo Internacional. Entre los objetivos destacan incrementar el número de créditos para la industria, generación de más empleos, incremento de ingresos, profesio-

nalización del sector, certificación y afiliación a la CANIRAC.

De igual forma se sostienen reuniones de trabajo constantes con funcionarios de alto nivel de la Secretaría de Economía, como el Lic. Miguel Marón Manzur, Subsecretario de la Pequeña y Mediana Empresa de quien depende la Director General de Promoción Empresarial, a cargo del Lic. Gustavo Meléndez Arriola, quienes han establecido opciones más adecuadas al sector restaurantero con crédito accesible (requisitos, trámites y condiciones simples) tanto para establecimientos en las modalidades de REPECO, MIPyMES y PyMES.



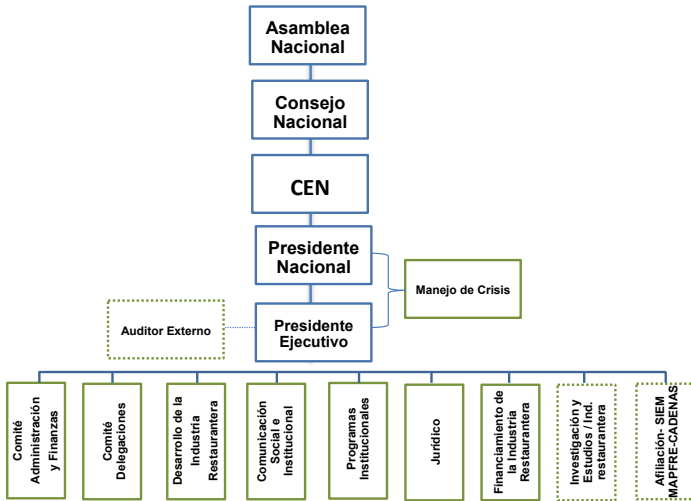
PRIMORDIAL APOYAR AL SECTOR RESTAURANTERO

El Secretario de Economía, Lic. Bruno Ferrari, expresó su compromiso para dinamizar y ofrecer resultados que beneficien a la industria restaurantero. Lo anterior formó parte de la agenda tratada en las oficinas de la SE con la presencia de integrantes de la CANIRAC, encabezados por el Ing. Braulio Cárdenas Cantú. El Presidente Nacional le planteó la necesidad de encontrar fórmulas más accesibles y concretas para acceder a financiamiento por medio de garantías gubernamentales que favorezcan el acceso al crédito para el sector. De igual forma se establecieron en la reunión proyectos de colaboración para impulsar créditos existentes para equipamiento, así como la liberación nuevos fondos que permitan al empresario restaurantero, de todos los niveles, acceder a recursos para consolidar sus negocios, como lo ratificó el Subsecretario de PyMES, Lic. Miguel Marón Manzur.





ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL



ACCIONES A FAVOR DE LA DEDUCIBILIDAD

Autoridades de la CANIRAC sostuvieron una sesión de trabajo a favor del proyecto de deducibilidad y las consultas pertinentes relacionadas con la funcionalidad operativa y estructural de cámaras.

La Dra. Lorenza Martínez Trigueros, Subsecretaria de Industria y Comercio de la Secretaría de Economía, y la Lic. Meney de la Peza Gándara, Directora General Adjunta de la Dirección general de Comercio Interior y Economía Digital, recibieron al Lic. José Luis Mier (Presidente Ejecutivo) y al Lic. Luis Perezcano Díaz (Vicepresidente



Nacional de Promoción y Fomento Institucional) para ofrecer mayores respuestas, y conductos para promover los temas de interés que la CANIRAC gestiona ante las instancias gubernamentales.

SABOR ES MORELOS

Del 22 al 23 de octubre se realizó la tercera edición del Festival Internacional Gastronómico Sabor es Morelos. Dicho evento contó la participación de autoridades de la Delegación Regional de CANIRAC en Morelos, encabezada por el Lic. Ángel Adame.

La asistencia se estimó en 50 mil personas que participaron en las actividades realizadas



en distintos sitios de la ciudad de Cuernavaca Morelos, como es el caso de la Muestra Gastronómica y los Concursos de Alimentos llevados a cabo a lo largo de la calle Hidalgo y el Jardín Borda. También se realizaron conciertos musicales y múltiples opciones turísticas en la que los visitantes dejaron una derrama económica en planteada 45 millones de pesos.

CANIRAC CUENTA CON EMBAJADORA TURÍSTICA

El 27 de septiembre se conmemoró el Día Mundial del Turismo, que incluyó una serie de actos públicos entre los que destacó el pronunciamiento de la Mtra. Gloria Guevara Manzo, Secretaria de Turismo, en relación a la nueva campaña "México se Siente". Al respecto expresó: "México invita a sentir a través de sus colores, olores, sonidos y sabores". En una segunda vertiente, se busca generar experiencias y sentimientos con el apoyo de los recién nombrados 'Embajadores Turísticos', que son 30 personalidades de distintos ámbitos como la cultura, entretenimiento y deporte, que se expresarán en torno a su sentimiento al representar a México ante el mundo, destacando por parte de la CEN de CANIRAC, la Chef Patricia Quintana. ¡Felicidades Embajadora!



DIVIÉRTETE LEYENDO

El Movimiento Social por el fomento a la lectura "Leer para Aprender" y el Reto "1 de 2 Niños en Bueno y Excelente", del que la CANIRAC forma parte, presentó alentadores avances en un evento realizado en el Club de Industriales de la Ciudad de México. La ceremonia estuvo encabezada por el Lic. Pablo González Guajardo, Presidente del Consejo de la Comunicación quien en un emotivo discurso destacó: "...un niño, joven o adulto que entiende lo que lee y con la lectura como compañera de vida, puede aspirar a un pleno desarrollo, a forjar su identidad, impulsar sus sueños y hacer valer sus decisiones. ¡Todo mexicano debe tener esta oportunidad!"

En esta ceremonia asistió el Secretario de Educación, Mtro. Alonso Lujambio, quien expresó su beneplácito por los logros obtenidos en la primera fase que perfilan el cumplimiento de las metas a través de la colaboración de la sociedad y la iniciativa privada.



¿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

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





VINCULACIÓN D.F. CON MICHOACÁN



La Junta de Trabajo de Presidentes de CANIRAC en las Delegaciones del DF incorporó un formato de vinculación con proveedores de productos michoacanos que buscan ser considerados por los restaurantes de la Ciudad de México. Teniendo como sede la Representación del Estado de Michoacán, en esta reunión, presidida por el Lic. Mario Cisneros Meré, se desahogaron temas inherentes a mejo-

rar y apoyar a los afiliados de la CANIRAC en las 16 Delegaciones del DF. Posteriormente, se dio paso a una muestra con productores de carne, flores, frutas, quesos, licores, dulces típicos y demás productos característicos de Michoacán y la explicación de los beneficios para los restaurantes de comprar directamente productos de calidad a mejores precios traídos directamente a sus establecimientos.



Desde el 1 de octubre del 2011, se transmite en horario estelar (22:30 hrs) una serie de siete capítulos del programa de CANIRAC "Aromas y Sabores de México, la Ruta del Norte 2011", a través del canal de televisión Proyecto 40.

Lo invitamos a recorrer México y su gastronomía, constando cómo la CANIRAC realiza acciones de promoción y divulgación cultural para beneficio de sus afiliados y la industria restaurantera nacional.

DESTINO Y CRECIMIENTO DEL TURISMO

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados participó del 27 al 29 de septiembre en el Foro Turístico PyMES 2011.

Nuestra Industria significa el 12.5% del PIB Turístico de nuestro país, razón por la cual adquiere mayor significado el impulsar a los emprendedores PyMES que participan en el sector del turismo para fomentar su desarrollo y crecimiento.

En la sesión de bienvenida e inauguración del evento estuvieron presentes Luis Miguel González, Director Editorial de El Economista y funcionarios públicos como el Subsecretario de la Pequeña y Mediana Empresa de la Secretaría de Economía, Miguel Marón



Manzur, quien ofreció una conferencia magistral "Competitividad, la clave del crecimiento en las empresas turísticas". También destacó la conferencia "Marketing Turístico" impartida por Roberto Gaudelli, Director de Gaudelli MCW. La ceremonia de clausura, estuvo encabezada por la Secretaria de Turismo, Mtra. Gloria Guevara Manzo quien se pronunció a favor del desarrollo del sector y de los beneficios de estimular rutas gastronómicas como detonador turístico.

CANIRAC EN



La Feria Internacional de Turismo de las Américas, celebrada en la Ciudad de México del 22 al 25 de septiembre de 2011, contó con la participación de un pabellón de CANIRAC. FITA 2011 reunió a profesionales de la industria turística de todo el mundo con el objetivo de impulsar la promoción y comercialización de productos turísticos y

destinos. Este fue el marco ideal para conocer nuevos contactos, innovaciones del mercado, y concretar nuevos negocios. En consecuencia, la promoción de la CANIRAC se enfocó en su programa de rutas gastronómicas "Aromas y Sabores de México".

ESTADÍSTICAS DEL SECTOR RESTAURANTERO

De las cifras actualizadas al mes de agosto del 2011, relacionadas con la Industria de Restaurantes en México. Sirva este ejercicio estadístico para los propósitos de referencia, planeación, y proyección, con el objetivo de servir en las estrategias y decisiones de negocios que tengan a bien realizar los restauranteros de nuestro país.

Crecimiento Acumulado del Sector en 2011 (enero a julio respecto al mismo periodo del año anterior)

PIB	EMPLEOS
3.58%	3.43%
Equivalente a:	
\$2,992,093,060.54	42,301
de vta. adicional	nuevos empleos directos

OTROS DATOS

El 53.1% del Personal Ocupado son Mujeres

59% del Personal Ocupado es Familiar del Propietario

El 53.7% de los establecimientos cuentan con 2 empleados o menos, y el 87.8% con 5 empleados o menos; el resto de los establecimientos (12.2%) emplea el 44.7% del total de personal ocupado del sector

El 50% del total de establecimientos en el país se concentran en 7 estados: Distrito Federal, Estado de México, Jalisco, Veracruz, Puebla, Michoacán y Guanajuato; en ese orden

* FUENTE: INEGI-Encuesta Mensual de Servicios, Censo Económico 2004 y 2009, Censo de Población y Vivienda 2010



CEN OFRECE VISIÓN DE FUTURO

La Junta mensual de la Comisión Ejecutiva Nacional, se realizó el 18 de octubre en las reacondicionadas instalaciones de la CANIRAC de la Ciudad de México.

El evento destacó por la claridad en la expresión de todos los temas de la agenda, así como por la transparencia, unidad y compromiso de quienes integran la CEN para resolver y enfrentar los retos que tiene la institución.

El Ing. Braulio Cárdenas Cantú expuso claramente los avances de su gestión y los retos que vendrán para el próximo Presidente, que sea elegido en la Asamblea Nacional correspondiente en el mes de enero de 2012.

Destacó el tema de la deducibilidad como un tópico en el que la intervención de la CANIRAC ha sido particularmente insistente y proactivo, quedando el proceso de decisión en legislativo federal.

En otros asuntos, resaltó la nominación de la Chef Patricia Quintana como Embajadora Turística designada por el Ejecutivo Federal y SECTUR, así como los avances del exitoso programa de la CANIRAC Aromas y Sabores de México.

El evento concluyó con una comida de convivencia realizada en el restaurante La Posta.



CEN CON ZONA SUR SURESTE



El 28 y 29 de septiembre se llevaron a cabo las Juntas de Comisión Ejecutiva Nacional y de la Zona Sur Sureste de CANIRAC, en el Hotel BleuBay Gran Esmeralda, Riviera Maya. Estos eventos contaron con la participación de Presidentes y Gerentes de las Delegaciones de CANIRAC en Mérida, Villahermosa, Playa del Carmen, Cozumel, Cancún; así como de vicepresidentes regionales de Tabasco, Chiapas y Cam-

peche, Quintana Roo y Yucatán, y de la Promoción de la Cocina Mexicana. El Lic. José Luis Mier y Díaz, Presidente Ejecutivo asistió en representación del Presidente Nacional, Ing. Braulio Cárdenas Cantú, para desahogar temas de la agenda de la Institución. La reunión de zona incluyó la participación de la empresa *Herdez FoodService*, para vincular a la industria con los proveedores y productos que le sirven.

CII ANIVERSARIO DE LA CROC

El 22 de septiembre se llevaron a cabo en el Hotel Nikko Ciudad de México, importantes eventos con motivo del CII Aniversario de CROC: Foro Avances del Acuerdo Nacional Turístico. La bienvenida corrió a cargo del Dip. Isaías González Cuevas, Secretario General del CEN de la CROC, e incluyó la intervención del Lic. José Luis Mier y Díaz, Presidente Ejecutivo de la CANIRAC quien pronunció un discurso en representación de nuestro Presidente Nacional, que promovió la reflexión sobre la importancia de que este Sector se

consolide como impulsor del desarrollo nacional y la propia actividad sea considerada como prioridad para nuestro país. Acto continuo, se realizó un evento que incluyó una comida y convivencia con todos los involucrados del Sector, Proprietarios, Directores, Cámaras así como Funcionarios Públicos, teniendo como invitada de Honor a la Lic. Ivonne Ortega Pacheco, Gobernadora de Yucatán, quien recibió el reconocimiento de la Antorcha de Fuego CROC a nombre del pueblo yucateco, por su reconocida labor a favor del turismo.



HAZ + NEGOCIO CON TU TIF

El Lic. José Luis Mier, Presidente Ejecutivo de la CANIRAC, representó al Ing. Braulio Cárdenas en el evento "Haz + Negocio con tu TIF", que tuvo lugar el 27 de septiembre en el Hotel Marquis Reforma del DF. Se dieron cita funcionarios públicos de



la SAGARPA e industriales del sector cárnico nacional, así como de las tiendas de autoservicios y departamentales. Destacó la presentación del Presidente de la Asociación Nacional de Establecimientos TIF, A.C., Lic. Mario Gorena Mireles.

A la Sazón de... Mayita



"Es un honor formar parte de la transformación de la Industria Restaurantera, sabiendo que la trayectoria de la empresa por 75 años está ligada a los acontecimientos históricos de nuestro país y que ha atendido, por más de cuatro generaciones, a muchísimas familias para que sus eventos importantes resulten una gran celebración".

Margarita Gómez de Parada de Orvañanos

Reconocimiento a la Difusión de la Comida Mexicana en Servicio de Banquetes Ceremonia del Premio al Mérito Empresarial Restaurantera (agosto 2011)

Unilever Food Solutions Presenta la



México D.F. - Unilever Food Solutions (UFS) presentó la "Alianza por una cocina sustentable", que busca trabajar de forma colaborativa con los colegas de la industria de servicio de alimentos y socios externos para ayudar a resolver la inquietud de los consumidores sobre el desperdicio de alimentos y la sustentabilidad de las cocinas cuando se come fuera de casa.

En conjunto con Biofuels, la Asociación Mexicana de Bancos de Alimentos (AMBA), el chef Mikel Alonso, propietario del restaurante Biko; el chef Enrique Olivera, propietario del restaurante Pujok; así como el equipo de Unilever Food Solutions integrado por asesores de ventas, chefs altamente capacitados y expertos en sustentabilidad; promoverán mensajes enfocados a la creación de cocinas sustentables.

De acuerdo con la segunda edición del Reporte Mundial del Menú: "Cocinas sustentables; disminución del desperdicio de alimentos", un estudio global de UFS que provee información sobre tendencias mundiales en la industria gastronómica, realizado a una muestra significativa de 4,000 personas que comen fuera de casa en 8 países (EU, Reino Unido, China, Alemania, Rusia, Brasil, Polonia y Turquía):

- Casi el 80% de las personas encuestadas en países occidentales, expresaron su preocupación sobre el desperdicio de alimentos en cocinas profesionales, en tanto que el 87% de los encuestados en países en desarrollo tuvieron la misma opinión.
- 66% en países occidentales expresaron el interés por conocer como se realiza el manejo de los desechos de alimentos.
- El 70% de los encuestados en países orientales comentaron que pagarían más para comer en restaurantes donde se implementan métodos amigables con el medio ambiente, para la reducción de los desperdicios de alimentos.

Unilever Food Solutions busca alentar alianzas contra el desperdicio de alimentos en todo el mundo. Dichas alianzas se establecerán en 74 países y estarán formadas por un grupo de expertos locales de la industria.

"Sabemos que podemos lograr más juntos que por separado. Como industria, tenemos que trabajar unidos para reducir los desperdicios de alimentos y satisfacer las necesidades de los consumidores. Esto permitirá a los negocios mantener a sus clientes satisfechos y al mismo tiempo minimizar el impacto ambiental. Es por ello, que en conjunto con chefs y especialistas en materia de sustentabilidad, en UFS hemos conformado la "Alianza por una cocina sustentable", dijo Jorge Félix, Director de Unilever Food Solutions para el Norte de Latinoamérica.

