



**CANIRAC**  
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE  
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS  
[www.canirac.org.mx](http://www.canirac.org.mx)



# EN SU PUNTO

Noviembre 2011 / Número 5 / Distribución Gratuita / Órgano Oficial de CANIRAC

[www.caniraconline.com](http://www.caniraconline.com) @canirac Canirac México

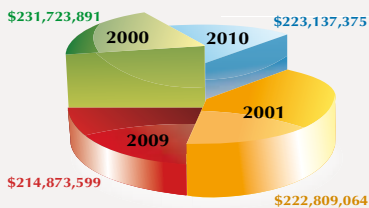


## CRECERÁ 3.5% LA INDUSTRIA RESTAURANTERA EN 2011

La Industria restaurantera ha logrado revertir la tendencia negativa de los años recientes y detonar nuevos esquemas para su desarrollo a partir de una recuperación paulatina acorde a los estándares que la economía nacional enfrenta, con un pronóstico para el 2011 del 3.5% de crecimiento.

En relación a los índices generales, acorde con el Estudio de la Industria Restaurantera en México (Censos Económicos 2009), recientemente proporcionado a la CANIRAC por parte del INEGI: "La contribución del sector restaurantera en la generación del Producto Interno Bruto (PIB) ha disminuido en los últimos 10 años: su aportación pasó del 2.8% en el año 2000 a 2.0% en el 2010, de acuerdo con la información reportada en el Sistema de Cuentas Nacionales de México. Durante los últimos diez años, la industria restaurantera no ha crecido al mismo ritmo que las demás actividades económicas. De hecho presenta un comportamiento opuesto dado que mientras el PIB total reporta un crecimiento del 24.1% para el 2010, respecto al año 2000, el generado en esta industria es inferior a un 12.2%".

### Producto Interno Bruto de los servicios de preparación de alimentos y bebidas 2000-2010



Nota: Unidad de Medida: Miles de pesos a precios de 2009. PIB en millones de pesos de dólares por dólar. Fuente: INEGI, Sistema de Cuentas Nacionales de México, elaboración con base de datos del PIB trimestral.

También destaca en el estudio "Delimitación de las Zonas Metropolitanas de México", trabajo en conjunto de SEDESOL, INEGI y CONAPO, el hecho de que las zonas metropolitanas en nuestro país juegan un papel estratégico en el desarrollo regional, ya que en ellas se generan dos terceras partes del empleo total y 75 por ciento del producto interno bruto, además de que contienen la mayor parte de la infraestructura social y de la actividad científica, tecnológica y cultural del país. En el referido estudio, presentado por la titular del CONAPO, Elena Zúñiga Herrera, se identifica 56 zonas metropolitanas de las cuales poco más de la mitad (29) son ciudades de menos de 500 mil habitantes, 18 de ellas son ciudades intermedias (de más de 500 mil y menos de un millón de habitantes) y las nueve restantes son ciudades de más de un millón de personas. En conjunto, en ellas residen 58 millones, que representan más de la mitad de la población nacional (56%).

**ING. BRAULIO CÁRDENAS CANTÚ**  
PRESIDENTE NACIONAL

## BUEN FIN RESTAURANTERO

El BUEN FIN significó un incremento en la afluencia en restaurantes de todo el país en el orden del 30%, en relación con un fin de semana normal. La activa participación de afiliados a la CANIRAC, ofreciendo descuentos y promociones especiales, atrajo la asistencia y consumo, cumpliendo con los objetivos de lograr una activación económica y la generación de empleos que distingue a la industria restaurantera. Destacó fundamentalmente la di-

fusión y promoción de la CANIRAC a través de sus medios institucionales, generando una comunicación interactiva a través de medios electrónicos, redes sociales e impresos, con un

más de 10,000 consultas y respuestas en todos los órdenes. El impacto mediático de la participación de la CANIRAC en el BUEN FIN resultó influyente, notorio y positivo.

Reconocemos y felicitamos a todos los restaurantes que se integraron al BUEN FIN, haciendo de esta primer iniciativa privada y gubernamental una excelente práctica, deseable en su repetición considerando la experiencia y mejoras que puedan añadirse para el próximo año.



## MONOGRAFÍA RESTAURANTERA

El trabajo estadístico especializado "La Industria Restaurantera en México", realizado por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en colaboración con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), está listo y es consecuencia de la estrecha vinculación interinstitucional. En una ceremonia de protocolo se entregó el referido documento, el 31 de octubre de 2011, recibiendo esta investigación por parte de CANIRAC en representación del Ing. Braulio Cárdenas Cantú (Presidente Nacional) los licenciados Manuel Gutiérrez

García (Vicepresidente General) y José Luis Mier y Díaz (Presidente Ejecutivo), de manos de la Lic. María Dolores Lara Colmenero, Directora de Censos Económicos, y del Ing. José Luis Mercado Hernández, Coordinador de Tratamiento de la Información y Atención a Usuarios del INEGI. El Lic. Manuel Gutiérrez reconoció la labor de investigación y el valor que esta información tiene para la Cámara como referencia para desarrollar y proyectar la toma de decisiones ejecutivas, transmitiendo este beneficio concreto a todos sus afiliados, a través de difusión y publicación del estudio por diversos medios.

## FINANCIAMIENTO ACCESIBLE



Las gestiones permanentes de directivos de la CANIRAC ante instancias gubernamentales (Secretaría de Economía, Secretaría de Turismo) e instituciones bancarias y de crédito (Banco Interamericano de Desarrollo, Santander, BBVA Bancomer, Bancomext, Nacional Financiera) constituyen nuevas opciones para el acceso a créditos especiales para los afiliados a la Cámara.

Dominando el target restaurantera con las variantes y variables que representan los distintos esquemas de negocio de un establecimiento mercantil dedicado a la oferta de alimentos, CANIRAC resuelve y favorece soluciones al menor costo posible, con requisitos accesibles y soporte de garantías institucionales para que todos los restaurantes (REPECO, MIPyME, PyME), cuenten con una opción que satisfaga sus necesidades y permita al sector desarrollarse y crecer aportando valor a la dinámica económica y generación de empleos a nivel nacional.





## VIAJE CON SABOR A MÉXICO A LAS RUTAS GASTRONÓMICAS



Con el objetivo de diversificar la oferta turística de nuestro país y aumentar el flujo de visitantes nacionales y extranjeros, la Secretaría de Turismo, en conjunto con la CANIRAC, presentaron el 17 de noviembre los programas: "Viaje con sabor a México" y 10 rutas con 18 sub-rutas gastronómicas de México.

El Subsecretario de Operación Turística de SECTUR, Lic. Fernando Olivera Rocha, destacó la importancia de la estrategia de diversificación en materia turística y el desarrollo de sus productos, a través del programa "Viaje con sabor a México", que se llevará a cabo en coordinación con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), que inicia con una Feria Gastronómica (9-11 diciembre). Al respecto, Fernando Olivera informó: "Estas 18 sub-rutas se desarrollan acorde a las características del centro urbano y región, así como se derivan de la 10 Rutas de México, y se trazan a través de destinos de vocación turística, pueblos mágicos, ciudades y sitios patrimonio de la humanidad que garantice la oferta y calidad de

los servicios, además de su conectividad, atractivos culturales y naturales". Por su parte el Vicepresidente General de la CANIRAC, Lic. Manuel Gutiérrez García, agradeció a la Secretaría de Turismo el apoyo y comentó que con estos esfuerzos se permitirá dar a conocer en el mundo las riquezas gastronómicas con las que cuenta nuestro país, destacando: "CANIRAC contribuye al desarrollo del país mediante la coordinación estratégica con las autoridades gubernamentales para fortalecer la participación del sector en un mayor crecimiento en la participación en el PIB turístico (12.5%), fomentando una mejor dinámica económica, la generación de más empleos y la conservación de nuestras tradiciones culturales."

El evento de lanzamiento se realizará del 9 al 11 de diciembre en el Centro Banamex, donde también presentarán un inventario de recursos gastronómicos de nuestro país, con el cual se incrementará el turismo cultural y gastronómico. Además se realizará una muestra gastronómica organizada por la CANIRAC, donde se degustarán los platillos más típicos de cada una de las rutas.

## ALTO AL SEMÁFORO NUTRICIONAL

El 16 de noviembre se realizó en CANIRAC la junta mensual de Delegaciones Distritales con la presencia de Presidentes y restauranteros afiliados a la Cámara en el D.F. y la presentación de la Agencia de Protección Sanitaria del G.D.F. por su titular el Dr. José Jesús Trujillo Gutiérrez, Director General de, quien estableció los alcances de la referida Agencia, destacando los beneficios e invitando a todos los restauranteros a realizar una "auto verificación sanitaria" que sirve como guía para cumplir con la normatividad y fomentar las condiciones higiénico sanitarias del servicio que presta al público usuario.

También se abordaron temas como el Semáforo Nutricional, por la Lic. Mónica Hurtado González, Subdirectora de Promoción de Salud para grupos de mayor riesgo del G.D.F. Los asistentes manifestaron su re-

chazo en torno a la figura del uso de un semáforo como indicador de un nivel nutricional, ya que no representa un ícono adecuado para hacer cumplir el objetivo que se desea e inhibe el consumo confundiendo al comensal.

El Presidente Nacional, Ing. Braulio Cárdenas Cantú, en conjunto con el Lic. Mario Cisneros Meré, y el Vicepresidente General de CANIRAC, Lic. Manuel Gutiérrez García, expusieron sus dudas, precisiones y contribuciones para mejorar los esquemas que el gobierno local busca aplicar, generando así una dinámica de colaboración interinstitucional que dé como resultado el perfeccionamiento de los mecanismos de comunicación y difusión de programas que favorezcan a los establecimientos y al consumidor que asiste a los restaurantes, con la seguridad sanitaria que exige la norma.



## 40% DESCUENTO



Por un acuerdo de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados y el periódico Publimetro, los establecimientos afiliados a la Cámara interesados en publicar anuncios en la sección de los jueves "Restaurantes y Gourmets", obtienen un 40%

de descuento. Publimetro es el periódico líder de distribución gratuita con presencia en 127 países a nivel mundial, cuenta con ediciones en el Distrito Federal, Guadalajara y Monterrey.

Mayores informes:

[direccioncomunicacion@canirac.org.mx](mailto:direccioncomunicacion@canirac.org.mx)

## CARTAS A LA CARTA®



Ocupados en promover la cultura gastronómica del país, la Dirección de Comunicación Social e Institucional de CANIRAC ha logrado un espacio gratuito en la sección Restaurantes y Gourmets del periódico Publimetro, donde publica "Cartas a la Carta", con la colaboración del Dr. Luis Ignacio Sáinz, quien cada jueves se encarga de describir aspectos interesantes e históricos relacionados con los alimentos de la cultura mexicana.

¿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](http://www.masrestaurantes.com.mx)  
Llámanos sin costo al 01-800-036-8266





## ESTAMOS DE ACUERDO

El 18 de octubre en la sala de usos múltiples de la Cámara, se realizó la junta de Comisión Ejecutiva Nacional, que contó con la presencia del Ing. Braulio Cárdenas Cantú, Presidente Nacional de la CANIRAC. En la sesión se tocaron temas relevantes para la Cámara como el proceso de sucesión de la Presidencia Nacional, la consolidación de servicios y beneficios para los afiliados a la CANIRAC, así como futuras participaciones en eventos propios y aquellos que se involucran con Gobierno Federal.

## DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETENCIAS LABORALES

El 26 de octubre se realizó una reunión con la Lic. Laura Velázquez Alzúa, Secretaria de Desarrollo Económico (SDE) del Gobierno del Distrito Federal, con un desayuno ofrecido por el Restaurante Mi Gusto. Se contó con la participación del Ing. Mario Cisneros Presidente Distrital de la Zona Metropolitana, así como de delegados de la CANIRAC y restauranteros. Se le expuso a la funcionaria capitalina la necesidad de diferenciar un antro y un restaurante en la Ley de establecimientos mercantiles, ya que hay normas que no aplican para nuestro giro comercial; también se le manifestaron las anomalías en el uso de estacionamientos y vallet parking, e inquietudes en la verificación administrativa que se hace por parte del INVEADF. A los planteamientos de afiliados a la CANIRAC, la titular de la SDE, Lic. Laura Velázquez, dio respuesta comprometiéndose a trabajar en ellos para así poder dar una solución; también apoyó directamente a restauranteros que tienen problemas con su uso de suelo, instruyendo al Lic.



Eduardo Olmos para valorar los casos. En otras actividades, el 27 de octubre se llevó a cabo una exposición en torno a las Competencias Laborales relacionados con el sector restaurantero, en el salón de usos múltiples de la CANIRAC. La presentación contó con los siguientes expositores: Juan Carlos Erreguerena, Director General Adjunto del CONOCER; Mtra. Margarita Amezcua, Mtra. Julia Martínez, Mtra. Delia Tovar del COSDAC, en conjunto con Lic. Mario Arturo González y el Mtro. Horacio Rodríguez Jiménez. Se identificaron oportunidades de capacitación y formación técnica en el desarrollo de recursos humanos especializados en el servicio para restauranteros.

## TURISMO: INVERSIÓN REDITUABLE 7 A 1



El Secretario de Turismo de la Ciudad de México, Lic. Alejandro Rojas Díaz-Durán expresó en la presentación de la Campaña Nacional de Promoción de la Ciudad de México, el 26 de octubre en el Hotel Hil-

ton del Centro Histórico, la importancia del turismo en México, por ser una de las fuentes de ingreso que más favorecen al país, con una redención de 7 a 1. En esta presentación se exhortó a los medios de comunicación a destacar los destinos turísticos, ante las noticias negativas que solo afectan al sector.

La campaña de promoción de la Ciudad de México está dirigida a que los turistas y visitantes siempre tengan en mente al Distrito Federal como el primer destino en mente. En esta temporada de fin de año se espera habrá más de 4 millones de visitantes.

## NO SE ALARME, MANTENGA LA CALMA



Los restaurantes de la Ciudad de México no están obligados por ley a instalar una alarma sísmica. Ante la Ley que establecía que todo establecimiento debía contar con una alarma sísmica conectada con la del gobierno central, la CANIRAC realizó gestiones ante autoridades capitalinas para que aclararan la situación y evitar malas prácticas. La respuesta oficial establece que sólo los establecimientos mercantiles de impacto medio y alto están obligados a dicha acción.

Para que usted pueda saber si está considerado por la autoridad como un restaurante de mediano o alto impacto, acuda directamente al departamento de protección civil de la delegación Miguel Hidalgo, para realizar un "autodiagnóstico" o "autoevaluación" a través de un cuestionario que le proporcionarán, y una vez registrado el mismo con información del negocio, le determinarán en qué nivel de impacto se encuentra.



## MARKETING RESTAURANTERO: INNOVAR PARA CRECER

CANIRAC participó en la Semana Nacional PyME 2011 (7-11 noviembre) en el Centro Banamex de la Ciudad de México. El evento fue inaugurado por el Presidente de la República Felipe Calderón Hinojosa, quien en compañía del Secretario de Economía Bruno Ferrari y el Subsecretario para PyME Miguel Marón Mansur, destacaron la creación de 720 mil nuevos empleos en lo que va del año y el incremento en montos para apoyo a través de financiamientos al mayor sector productivo y laboral del país.

Con la presencia de estas máximas autoridades en la exposición, nuestra Cámara montó un pabellón de micro empresa presentando un modelo exitoso de negocio de fonda: La casa de la Yeya. El interés del público asistente se expresó en la consulta de conceptos de marketing restaurantero para el desarrollo de sus establecimientos y la apertura de nuevas unidades de negocio acordes con la experiencia que ofrece la CANIRAC.

Destacó la presencia de la industria restaurantero en dicho acto por medio de los licenciados Manuel Gutiérrez, Daniel Loeza y Hugo Vela, quienes en conjunto con la comitiva presidencial recorrieron el piso de exhibición. FCH recibió un ejemplar del manual de capacitación El Reto Sin Fronteras, que desarrolló la CANIRAC con los apoyos de la Secretaría de Economía, SECTUR y el Gobierno de Coahuila.



## RELACIONES INTERNACIONALES CON LA NRA

Quisiera agradecerles por tomar tiempo de su ocupado día de trabajo para reunirse conmigo y discutir las oportunidades entre nuestras organizaciones. Encontré nuestra reunión muy informativa, y pienso que hay una buena oportunidad para trabajar juntos y crear una alianza entre nuestras organizaciones.

Estoy muy interesado en que podamos analizar los programas de ambas instituciones y ver cómo podrían ser complementados para crear un programa de seguridad de alimentos que cumpla con los requisitos de América del Norte para los clientes que servimos.

Atentamente,

**William L. Weichelt**  
Director, ServSafe  
National Restaurant  
Association Solutions



## A FAVOR DE LA MUJER

En el Alcazar del Castillo de Chapultepec, se llevó a cabo la presentación del programa "Mujeres sin violencia", al que la CANIRAC se suma acorde con su responsabilidad social a favor de la igualdad de género y en reconocimiento al valor de la mujer como garante del legado de la gastronomía. El 55% de los restaurantes a nivel nacional está integrado por mujeres y el 80% son cabeza de familia, destacando su profesionalismo, compromiso y dedicación. En dicho evento estuvieron presentes autoridades capitalinas y de la

Delegación Miguel Hidalgo, con su titular Lic. Demetrio Sodi de la Tijera, así como personalidades de todos los sectores sociales, destacando a la mujer como eje central del desarrollo de nuestro país.



## EN XOCHIMILCO CANIRAC ES NOTICIA

La Delegación Municipal de CANIRAC en Xochimilco, presidida por el C.P. José Luis Olvera, recibió a periodistas extranjeros como Linda Bladholm, Max Jacobson, John Mariani, Dorri Olds, Jennifer Segelke y Chadner Navarro.

Los visitantes fueron partícipes de un recorrido por los Canales de Cuemanco, con una gran presentación de alimentos característicos de la comida mexicana, tamales de pescado y elote, maíz tostado, chileatole, tequila y chapulines, así como

la muestra de cultivos orgánicos. Dicho evento se llevó a cabo con el fin de dar a conocer a la CANIRAC y su participación activa en la difusión gastronómica y turística de la zona a nivel internacional.



## REACCIÓN LEGAL CANIRAC

Como muestra del servicio de reacción legal para nuestros afiliados, la oportuna intervención de la CANIRAC ante el INVEA-DF, dio como resultado una gestión exitosa respecto a una verificación administrativa realizada al restaurante Los Danzantes.

El restaurante tradicional referido, estaba a punto de ser clausurado debido a un supuesto 10% de superficie no autorizada, más al recurrir a uno de los servicios que la Cámara ofrece en la representación ante autoridades, se logró aclarar la situación realizando las aclaraciones y acciones

respectivas para no afectar el funcionamiento normal del establecimiento. Agradecemos la disposición del Ing. Meyer Klip, titular del referido Instituto.

La tercera Ley de Newton explica las fuerzas de acción y reacción, sintetizando que a toda acción corresponde una reacción, y es precisamente cómo entendemos en la CANIRAC la capacidad de servir y ofrecer una reacción legal ante la acción que corresponda a la solución de controversias que involucren a los restauranteros afiliados a nuestra Cámara.

## 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 Olvera, propietario del restaurante Pujol; 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 cómo 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.

