



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

www.canirac.org.mx



TODO CON MEDIDA

EN SU PUNTO

Mayo 2012 / Número 10 / Distribución Gratuita / Órgano Oficial de Canirac

blog www.caniraonline.com @canirac Canirac México



TOMA DE PROTESTA DE LOS CONSEJOS DIRECTIVOS DEL ESTADO DE GUANAJUATO

SER INSTITUCIONAL

Una de las características que la mayoría de los sociólogos consideran en sus teorías para reconocer **lo institucional** es la condición de **permanencia**. El principal factor de permanencia en las INSTITUCIONES que hace posible ése proceso, son los recursos humanos. Ser institucionales implica una actuación responsable y comprometida con la entidad, anteponiendo los intereses de ésta sobre cualquier tentación personal.

Para organizaciones sociales que viven el cambio como prescripción legal, el reto de los recursos humanos que permanecen en ella, es prestarse a colaborar incondicionalmente en todo lo que favorezca los cambios institucionales. Los recursos humanos se convierten así, en uno de los activos más valiosos de las instituciones. De ahí la necesidad de que éstos crezcan y se desarrollen, anhelando siempre la máxima superación.

Quienes estamos sometidos al escrutinio de los demás con nuestra actuación, tan solo estamos de paso; el reto frente a sí, es influir con nuestro estilo y liderazgo a favor de la entidad para la que trabajamos, siempre con espíritu institucional y siempre comprometidos con el máximo resultado para lograrlo en el menor plazo posible.

José Luis Mier y Díaz
Presidente Ejecutivo Canirac

En el Auditorio del Forum Cultural de la ciudad de León, el gobernador del estado de Guanajuato, Héctor López Santillana tomó la protesta del los Consejos directivos de la Canirac en las siguientes delegaciones: León, Lic. Helena Anaya Sanromán, Celaya, Lic. Jaime Muro, Guanajuato, Rose Aldana Montes, y la ratificación de las Delegaciones de CANIRAC en Irapuato, Sr. Alfredo Juárez García y San Miguel de Allende, Sr. Francisco García Suárez. Por su parte el Presidente Nacional,

Lic. Manuel Gutiérrez, ante funcionarios estatales y municipales del estado, dio la bienvenida a los nuevos Consejos Directivos, les recordó que sus nuevas tareas implican una responsabilidad que exigirá un intenso trabajo de equipo, donde todos sus miembros deben compartir los retos con determinación y vocación de servicio para continuar contribuyendo a que la industria restaurantera siga siendo una de las grandes generadoras de autoempleo, empleo y bienestar para los que en ella laboramos. Asimismo felicitó calurosamente y con gran

afecto a Liz Vargas, presidenta saliente de León, por su contagioso entusiasmo y por el compromiso que siempre demostró durante su gestión y la digna representación que le dio a la Cámara. Señaló que es un ejemplo del empuje de las mujeres en nuestro sector que son más del 55% de nuestra fuerza laboral. Por último dio la bienvenida a Helena Anaya Sanromán, nueva presidenta de la Canirac en León Guanajuato, conminándola a hacer de la delegación de León, una de las ejemplares de nuestra Cámara.

CANIRAC EN



Con el propósito de posicionar a la Industria Restaurantera como la Industria de las Celebraciones, estamos reproduciendo en twitter y Facebook el santoral del día e invitando a nuestros seguidores a acudir a los restaurantes a celebrar. Síguenos!!!



LEY DE AYUDA ALIMENTARIA PARA LOS TRABAJADORES

Uno de los temas de interés para la CANIRAC es el relacionado con la **Ley de Ayuda Alimentaria para los Trabajadores**, aprobada desde el 2010 y que se encuentra en la fase de reglamentación. La CANIRAC forma parte de la Comisión Tripartita (autoridades gubernamentales, trabajadores y empresarios) encargada de elaborar y consensar el reglamento correspondiente. Por lo anterior el Presidente Nacional. MGG ha decidido hacer un llamado especial a los empresarios para promover de inmediato la que considero puede ser uno de los detonadores del crecimiento de la industria restaurantera en este año. Ha enfatizado que "es una iniciativa que además de su gran impacto social



tendrá como consecuencia, si sabemos promoverla, un gran impacto económico en la industria restaurantera y las más de 80 ramas vinculadas". "Necesitamos que los empresarios conozcan los beneficios de esta Ley y la pongan en práctica este mismo año. El presupuesto que la Secretaría de Hacienda ha estimado para este apoyo al trabajador, sin perjuicio al empresario es de aproximadamente 900 millones de pesos diarios".



JUNTA DE CONSEJO NACIONAL Y REUNIÓN NACIONAL DE PRESIDENTES

Como puntos importantes de esta reunión se trataron los siguientes temas:

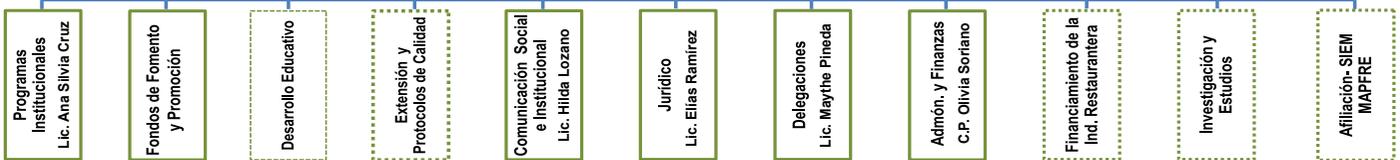


ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

El Presidente Ejecutivo, Lic. José Luis Mier explicó ante todos los participantes el organigrama de funcionamiento de CANIRAC. Nacional, presentando a los responsables de cada área específica y mencionando funciones y actividades que se desarrollan, así como las líneas de vinculación con las tareas de las delegaciones estatales y municipales.



La característica fundamental de la estructura operativa de la Cámara está conceptualizada para la eficiente y oportuna atención a las necesidades de los afiliados a nivel nacional, la optimización de los servicios y la racionalización de sus recursos



GUIA DE FUNCIONES Y FUNCIONARIOS CANIRAC

Por instrucciones del Presidente Nacional se elaboró, basado en los estatutos, un díptico que define sumariamente las atribuciones y deberes de los siguientes órganos de Gobierno:

- Asamblea General
- Consejo Nacional
- Comisión Ejecutiva Nacional
- Presidencia Nacional
- Presidente de Delegación Municipal
- Representante de Delegación Municipal
- Presidente de Delegación Distrital
- Presidente Estatal
- Presidente Ejecutivo
- Vicepresidentes de Zona
- Vicepresidentes Regionales

Esta guía tiene como objetivo principal puntualizar las unidades de mando y control para que sean conocidas a nivel nacional.



AFILIACIÓN

Se reitero la importancia de utilizar el Sistema Humanet GMP para el control de la facturación electrónica de la afiliación y pago del SIEM.

DENUE RESTAURANTERO

El INEGI hizo depositaria a la CANIRAC, con las cláusulas de confidencialidad correspondientes, del primer Directorio Nacional de Restaurantes. Una herramienta que servirá a las delegaciones para incrementar su número de afiliados. El CD con los datos correspondientes a cada estado fueron entregados en la Reunión Nacional de Presidentes a cada uno de los titulares de las delegaciones. El compromiso con el INEGI es perfeccionar este DENUE eliminando los datos incorrectos y adicionando los faltantes por lo que solicitó a las delegaciones su apoyo en esta tarea.



SEMANA GASTRONÓMICA

La Secretaría de Turismo, ha convocado a los miembros de la Cámara a participar en la SEMANA GASTRONÓMICA del 11 al 15 de Junio.

La idea es de crear un evento similar al **BUEN FIN** pero especial para el sector restaurantero, donde se puedan ofrecer promociones y paquetes atractivos para comensales que incre-

menten las ventas y fomenten el turismo gastronómico.

La Semana gastronómica además de ser un promotor de la Feria “**Viaje con Sabor a México**”, intensificará el conocimiento de las Rutas Gastronómicas, invitando a los comensales a disfrutar de las cocinas regionales con sus platillos típicos y restaurantes emblemáticos.

VIAJE CON SABOR A MÉXICO

En el marco del Programa de Promoción de las rutas gastronómicas, la Secretaría de Turismo y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados realizarán la Feria Gastronómica: **Sabor a México**, evento que se llevará a cabo del 14 al 17 de Junio en el Salón Maya del World Trade Center. Se espera la asistencia de 15 mil personas y la participación de restaurantes seleccionados de cada entidad federativa, reconocidos Chefs y conferencistas especializados.

Es un viaje por las nuevas rutas gastronómicas partiendo desde los ingredientes de la gastronomía mexicana, hasta los lugares que se deben de visitar en cada ruta, dirigido al público en general

y al público especializado vinculado al Sector Turismo, donde los profesionales del ramo, tendrán la oportunidad de probar los platillos típicos, conocerán los itinerarios de las rutas y los sitios de interés. Así como conmemorar el Primer Aniversario de la Cocina Mexicana como “Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad”



INAGURACION DE EXPOTENDENCIAS GASTRONÓMICAS

Ante funcionarios del gobierno estatal y municipal de Guanajuato, El Lic. Manuel Gutiérrez aseguró que **Expo Tendencias Gastronómicas**, está posicionada como un importante aparador para la industria de la hospitalidad hotelera y restaurantera y un claro referente de proveeduría de la zona del Bajío,

El Presidente Nacional reiteró que apoyamos la organización de estos eventos porque contribuyen de manera efectiva a fortalecer el desarrollo económico de México, promoviendo los negocios y acercando en nuestro caso, a la industria restaurantera a los avances tecnológicos y nuevas tendencias de la gastronomía



COMISIÓN EJECUTIVA

Los pasados 2 y 3 de Mayo se llevaron a cabo en la Ciudad de León Guanajuato, las reuniones de la Comisión Ejecutiva Nacional, la 128 Junta del Consejo Nacional y la Reunión Nacional de Presidentes, con la asistencia del Presidente Nacional, Manuel Gutiérrez García, los Vicepresidentes Nacionales y los Presidentes estatales y municipales de la Cámara.

En su mensaje de bienvenida a los asistentes, el Presidente Nacional señaló

que sesionar en las sedes de las delegaciones es un ejercicio de acercamiento con los integrantes de la Cámara en las entidades de la República para consolidar una auténtica representación nacional.

Todos los acuerdos que se tomaron durante la sesión (controles de información financiera y contable e implementación de auditorías) están orientados hacia una gestión de transparencia y buena administración.



CONSEJO DE LA COMUNICACIÓN

Presentó la Tercera fase la campaña para posicionar la labor empresarial.

Objetivo específico:

Posicionar la Labor Empresarial y su quehacer como piedra angular y factor indispensable para el crecimiento económico y desarrollo del bienestar social, adquiriendo pleno reconocimiento de la sociedad y las autoridades por su contribución al impulso de México.

Con cuatro fines:

Coadyuvar a disminuir el nivel de **polarización** de algunos sectores de la sociedad.

Fomentar en los empresarios (chicos, medianos y grandes) el compromiso y la adopción de una cultura empresarial que promueva el crecimiento sostenido de México, con responsabilidad social y estricto respeto al Estado de Derecho.

Promover un ambiente favorable, así como la **aprobación de le-**

gislaciones y regulaciones enfocadas a **impulsar y facilitar la labor empresarial.**

Fomentar una **cultura emprendedora y empresarial** entre la sociedad con el fin de sumar esfuerzos para acelerar el desarrollo nacional





PREMIO AL MERITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO EDICION 2011

El Premio al Mérito Empresarial Restaurantero se instituyó para destacar y reconocer a las personas físicas y morales, que aporten, investiguen, innoven y promuevan el arte culinario, la distinción higiénica en la operación de la empresa, la excelencia en el servicio y en la calidad de los alimentos que expenden; que demuestren una productividad óptima a su capacidad instalada, y que permitan, con el espíritu de servicio a la comunidad, el fomento de la actividad restaurantera.



Por acuerdo de la Comisión Ejecutiva Nacional (CEN) anualmente la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), convoca a las personas físicas y morales, miembros integrantes de la actividad económica restaurantera y de alimentos condimentados, que por su trayectoria puedan ser consideradas merecedoras del Premio al Mérito Empresarial Restaurantero

Consulta la Convocatoria en www.canirac.org.mx



¡TODOS LOS TUYOS ESTAMOS CONTIGO!
SI NOS NECESITAS, COMUNÍCATE
01 800-9809-800



QUIÉNES SOMOS?

Liset Sarasuadi Arroyo Olguín

Gerente de sistemas de CANIRAC Nacional.

ACTIVIDADES:

- ✓ Facturación electrónica
- ✓ Mantenimiento de redes y equipo de computo
- ✓ Sistema Humanet
- ✓ Aclaraciones y dudas de la delegaciones estatales
- ✓ Sistemas tecnológicos

ORO LATINOAMERICANO DE PROVEEDURÍA PARA LA INDUSTRIA HOTELERA, RESTAURANTERA Y DE LA HOSPITALIDAD: ABASTUR 2012 28, 29 Y 30 DE AGOSTO CENTRO BANAMEX CIUDAD DE MÉXICO

Exposición de productos y servicios de alimentos y bebidas, equipamiento, ambientación, decoración, limpieza, sanitización, enseres de cocina, comedor y bar, entre otros. Ofreciendo tendencias,

nuevos productos y grandes oportunidades de negocio. Se llevan a cabo importantes conferencias, talleres, pabellones y concursos con temas relevantes y de interés para la industria.

- 800 Expositores
- 23,000 Visitantes
- 34,000 m² de Piso de Negocios
- 220 Mdp en ventas generadas

Te invitamos a participar, contáctanos para enviarte tu invitación:

eventos@canirac.org.mx

NUMERALIA

La Industria restaurantera tuvo ventas de aproximadamente 1,500 millones de pesos por el **Día de las Madres**, la Madre de todas las celebraciones.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Cursos y programas de Capacitación. Elaboración y actualización de Manuales de operación. Diagnóstico parcial o total. (periódico o inicial y final). Supervisión de Procesos en base a los Manuales de Operación de cada Restaurante. Estrategias y proyectos dentro de un proceso de mejora o reestructura. Establecer Políticas y Procedimientos donde no los hay. Pláticas, Conferencias y talleres anuales hechos a la medida. Ser parte de sus programas de capacitación, mejorarlos y complementarios. Trabajo de investigación y análisis de estadística en algún área, posición o marca. | <ul style="list-style-type: none"> • Consultor de cabecera en juntas de consejo o foros de opinión y desarrollo de estrategias. • Desarrollo y ejecución de las mejores prácticas en cualquier área. • Desarrollo de Metodologías. • Asistencia puntual o continua en restaurantes. (Front of the House. Back of the House). • Desarrollo, actualización y sistematización de recetas. • Sistematización y controles, para disminuir las fugas o robos. • Desarrollo de conceptos. • Elaboración de menú y recetas. • Planes de Mercadotecnia y Relaciones Públicas para lograr el Posicionamiento de la Marca que se representa. • Taller de Imagen Corporativa. |
|---|---|

Teléfono: 55 24 40 71
Mail: informes@caemconsultoresrestauranteros.com
www.caemconsultoresrestauranteros.com

Síguenos en: [Facebook](https://www.facebook.com/caemconsultores) @caemconsultores
[CAEM Consultores Restauranteros](https://www.linkedin.com/company/caem-consultores-restauranteros)