



Buenas tardes.

Es un gusto para mí, encontrarme hoy con ustedes para hacer un reconocimiento por la organización de este Diplomado en Administración y Operación de Restaurantes, y de manera particular a todos los que concluyeron con éxito estos estudios.

Como Presidente de la CANIRAC me he propuesto que se valore a la industria restaurantera. Para que esta meta sea posible, se requiere, entre muchos elementos, que quienes formamos parte de ella, seamos profesionales de nuestra actividad, comprometidos con la calidad, apasionados de la excelencia y la creatividad.

Son muchos los que piensan que manejar un restaurante es sencillo, creen que, con tener la sabrosa receta de la abuela es suficiente, olvidan

que sólo es un principio. La realidad es que 7 de cada 10 Restaurantes que abren, cierran en los primeros dos años. De los tres restantes, dos llegan a los cinco años de vida, y sólo uno rebasa los 10.

Cada día, la oferta gastronómica es mayor, somos una industria que crece por arriba del PIB del país, por lo que la competencia es frontal y cada día más preparada.

Se necesita saber no sólo de cocina, o de servicio, hay que saber elegir la materia prima, el lugar donde adquirirla, saber elaborar una receta para costear un platillo, pero además nuestro complejo sistema fiscal, nos obliga a tener conocimientos básicos de contabilidad y que además son necesarios para cumplir con nuestro objetivo de generar utilidades.

Mi contacto con esta profesión se inició hace 42 años, y hoy, les aseguro que es incuestionable que el estudio y la capacitación son necesarios en un entorno tan competido.

Preocúpate más, de tu incompetencia que de la competencia, me repetía mi Papa.

Capacitarse es adquirir nuevos conocimientos y habilidades, pero sobre todo adoptar nuevas actitudes. Cambiar para permanecer.

No subestimemos a quienes rivalizan con nosotros, Conozcamos quienes son nuestros clientes, y enfoquémonos en nuestro Restaurante pero no nos aislemos. Aprendamos a diferenciarnos de los demás y tengamos siempre presente que todo es susceptible de mejorarse.

Tengan claro que caminando solos se camina más rápido, pero si lo hacen en equipo llegarán más lejos. El activo más valioso de cualesquier Empresa son las personas que la integran. Así como eligen la mejor materia prima en un platillo, escojan a quienes los acompañen en esta actividad.

Con la formación y adiestramiento se obtienen innumerables beneficios para las organizaciones pero mucho más para la persona misma, su familia, y por lógica, toda la sociedad se ve beneficiada.

Los felicito a todos, no tengan la menor duda,

que hoy son mejores profesionales, y mejores personas.

Muchas Gracias