

Buenos tardes, señoras y señores:

Expreso mi beneplácito de estar en Mérida, hermosa ciudad que refleja el espíritu emprendedor y pujante de los yucatecos siempre creativos buscando nuevas alternativas para crecer y destacar y dónde siempre hemos tenido un cálido recibimiento.

Cuando Alejandra nuestra presidenta de CANIRAC, en Mérida, nos invitó para que secundáramos este festival no dudamos en hacerlo porque como todos sabemos la gastronomía está de moda y nos enorgullece que exista el consenso universal que reconoce el mérito de la cocina mexicana como patrimonio de la humanidad.

Esta es la primera que asisto al Mérida week restaurant pero conozco los antecedentes y se que se ha venido llevando a cabo con muy buenos resultados y con una importante derrama económica.

Evidentemente, el Mérida week restaurant es un evento digno de ser replicado en otros lugares de la república donde también ya hemos documentados 78 festivales gastronómicos organizados por CANIRAC que se han posicionado y atraen más turismo, más empleos y desarrollo económico

De hecho en la última reunión que tuvimos de la Comisión Ejecutiva se formó la Comisión de Organización de Festivales y Muestras Gastronómicos. Los Objetivos son:

- a) Presentar al CPTM los eventos que se realizan a nivel nacional para que nos apoye financieramente.
  - b) Transmitirnos experiencias exitosas, ordenar fechas para que apoyar a la organización, promoción y comunicación.
- La comisión estará integrada por las presidentas de Culiacán, Cozumel y Villahermosa.

## INAUGURACIÓN DE MÉRIDA WEEK RESTAURANT 2018

Organizar los festivales gastronómicos ayudan a revalorizar y darle una nueva imagen a la industria restaurantera y a que se le aprecie por la fortaleza que tiene, por el empleo que genera, por el apoyo que le da al turismo, por la generación de ingresos, por la permeabilidad que les da a todas las personas que trabajan ahí.

Es una industria que crece y según el INEGI está conformada por más de medio millón de unidades económicas y genera un millón y medio de empleos directos y unos tres millones de indirectos. Es una industria pujante, presente. Es una industria que se ha ido modernizando y es muy competitiva a escala mundial, me refiero a que el buen servicio que existe en México existe en pocos lados. Además, se come muy rico, la calidad de la comida mexicana es muy alta, la oferta es muy rica, sabrosa, variada, colorida, muy llena de aromas y presentaciones.

Todos los empresarios restauranteros estamos comprometidos a adecuarnos a los nuevos tiempos, en donde las presentaciones de los alimentos ya llevan incluidos un colorido, un sabor, un acomodo que en el pasado no existía. Incluye también conocer las nuevas tendencias de alimentación de los mexicanos, comida sana, alimentos orgánicos, una cultura más consciente del cuidado de la naturaleza, usar ingredientes más sanos.

Así que estaremos pendientes de las tendencias innovadoras.

Muchas gracias!!!

Deseamos a todos el mayor de los éxitos.

