



**CANIRAC**  
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE  
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS  
HACIENDO LA RESTAURANTERÍA DE MÉXICO

**COMUNICADO 2**  
**16 de enero de 2019**

Estimados amigos, con el gusto de saludarlos les informo sobre diversos temas de interés general.

**TURISMO**

Ayer nos reunimos los miembros de Consejo Nacional Empresarial Turístico (CNET) con Miguel Torruco, Secretario de Turismo Alfonso Romo, Jefe de la Oficina de la Presidencia, y Empresarios designados por el Presidente AMLO como su consejo de Asesores. Miguel Alemán, Olegario Vázquez Aldir, y Daniel Chávez. El CNET está conformado por los principales gremios que atendemos al Turismo. La CANIRAC es miembro formal de esta institución

**Algunos datos de interés para la CANIRAC**

1. Todos los estados ya confirmaron su participación al TIANGUIS TURISTICO, por lo que es muy importante que las Delegaciones se acerquen con sus respectivos Secretarios de Turismo y se organicen para llevar una Muestra Gastronómica de su estado.
2. El nuevo objetivo de la política Turística es cuantificar las Divisas que genere el Turismo y no el número de visitantes.
3. El CNET expresó que:
  - a) Va a la baja la tendencia de visitantes, por consecuencia hay disminución de Tarifa,
  - b) La Conectividad aérea está agotada
  - c) Considera un grave error que se reduzca la promoción bajo la idea de que al Turista hay que ir a buscarlo,
  - d) Las zonas de marginación junto a los Polos Turísticos, son resultado de malos y corruptos gobiernos no de los empresarios.

**DESABASTO DE GASOLINA**

Todos coincidimos que hay que enfrentar el robo del combustible por parte del Crimen Organizado. Existe sin embargo la certeza de que el problema se enfrentó sin una estrategia detallada, mostrando falta de pericia e ignorancia del sector energético.

Bajo este orden de ideas, es muy importante que todos transmitamos que **apoyamos el combate contra la corrupción, pero estamos inconformes por la manera en la que se manejó y por el vacío de información que da lugar a la especulación.**

En relación a nuestro gremio. Según datos recopilados en varias unidades, en las localidades donde hay problemas de Abasto de Gasolina, hay baja en las ventas, que fluctúan entre el 15 y el 25%, y se está complicando la entrega por parte de los proveedores, sobre todo los relacionados con los productos perecederos. Empleados y colaboradores comentan que están llegando con retraso a sus fuentes de trabajo.

Los gobiernos de los municipios afectados y en específico, el gobierno de la CDMX, debe enfocarse en tomar medidas más eficientes y no sugerir que carguemos gasolina según el color de la calcomanía.

#### **PROPUESTAS:**

1. Informar durante las 24 horas del día en que estaciones hay gasolina en el área metropolitana en coordinación con el EDOMEX
2. Tener vigilancia cada vez que llegue una pipa con combustible y mantener el orden.
3. Avisar con un km de distancia, si hay o no gasolina. Se están dando casos donde los conductores se coloca en una fila, pensando que pasarán a cargar gasolina, cuando la gasolinera está cerrada, en espera a que llegue la pipa.

Sé que el problema de desabasto está enfocado en el centro del País, y en la mayoría de los estados no se dimensiona el caos que está significando para muchos.

#### **OTROS TEMAS**

Pública felicitación a Gian Marco Vela por el envío de su programa de trabajo.

Son pocas las Delegaciones que han mandado su información sobre sus contactos con los miembros del Poder Legislativo en su estado. Lo más importante es que ustedes fortalezcan esa relación. Entre las ideas a desarrollar es mantenerlos informados de la importancia de la industria restaurantera para México.

Muchos de ustedes me han llamado preocupados para comentarme que aún no han recibido su autorización para celebrar su Asamblea, sobre este tema les hago mis comentarios.

Tengan paciencia, son muchas delegaciones, y por orden sólo se da trámite (\*) a aquellas que:

- a) Mandan el 100% de su documentación y
- b) Estén vigentes. (Varios enviaron documentos vencidos)

(\*) Pensemos que pasaría en un restaurante en un día con mucha afluencia, si llega una mesa con 4 comensales, y piden una mesa para 20 y cada uno va llegando con 30 segundos de diferencia, y comienzan a pedir individualmente, y al llenar su comanda cada cliente decide modificar su platillo y cambia su guarnición por otra.

Sobre este mismo tema, específicamente he pedido que, por salud de la institución, intervenir y/o cerrar a las Delegaciones que no hayan resuelto su problemática o sean, un potencial problema para la CANIRAC.

Deseándoles muchos éxitos para este año

Francisco A. Fernández Alonso M.