

Enero-Febrero 2021 / Número 108 / Órgano Oficial de Canirac

EN SU PUNTO



CANIRAC



PREMIO
AL MÉRITO
EMPRESARIAL
RESTAURANTERO

PÁGINA 8-9



MANTELES **LARGOS**

Inauguración del Centro de Entrenamiento Canirac en San Luis Potosí



PÁGINA 2-3

Crédito: Canirac San Luis Potosí

El nuevo Centro de Capacitación Canirac en San Luis Potosí

La aplicación de **delivery Check** llega a Zacatecas



PÁGINA 4-5

Crédito: Rosario Morales Quiroz

Check estará disponible en todo el país próximamente

EDICION DIGITAL

www.canirac.org.mx

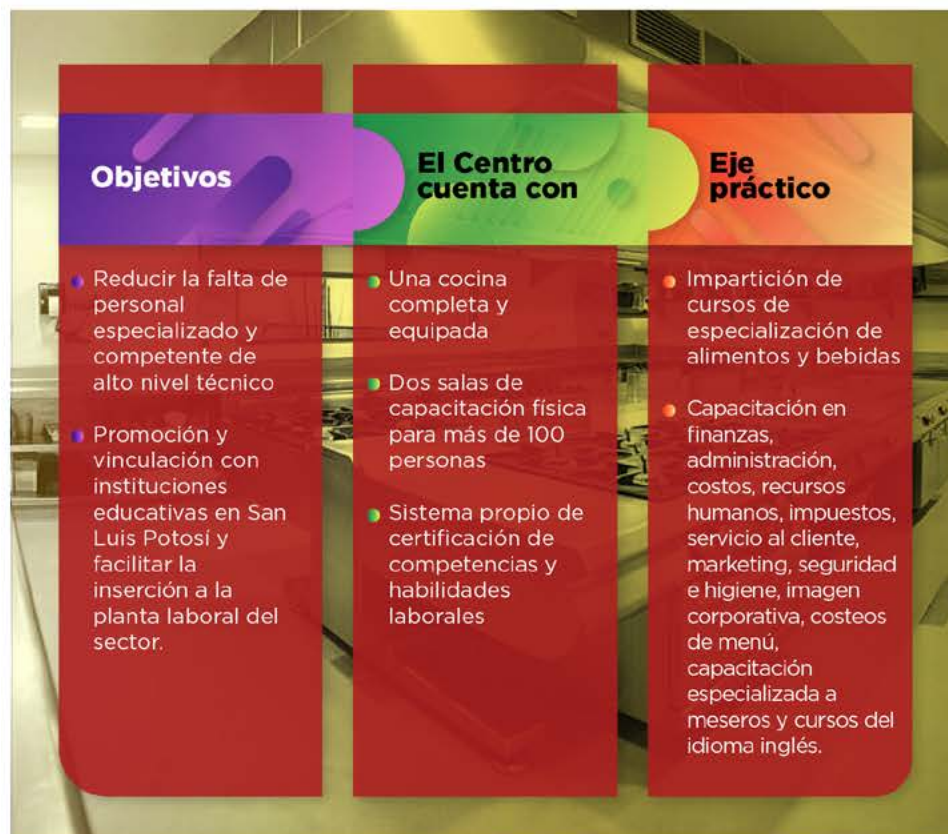


Inauguración del Centro de Entrenamiento Canirac en San Luis Potosí

Créditos fotografías: Canirac San Luis Potosí



A la inauguración del Centro de Entrenamiento Canirac en San Luis Potosí que se llevó a cabo el 26 de enero asistieron: Juan Carlos Banda Calderón, Presidente de la Canirac en San Luis Potosí; de forma virtual, el Gobernador del Estado, Juan Manuel Carreras; Francisco Fernández Alonso, Presidente Nacional de Canirac; Germán González Bernal, Presidente de DICARES; Gustavo Puente Orozco, Secretario de Desarrollo Económico del estado; Manuel Lozano Nieto, Secretario del Trabajo y Previsión Social; Arturo Esper Sulaiman, Secretario de Turismo y Alfredo Lujambio, Presidente Municipal de San Luis Potosí. También estuvieron presentes los líderes del sector restaurantero de Ciudad de México, Morelia, Culiacán, Querétaro, Guadalajara, Tabasco, Zacatecas y Durango. ●



“ SALUDO A TODOS LOS QUE PARTICIPAN EN ESTA GRAN CÁMARA DE LA INDUSTRIA DE SAN LUIS, UNA DE LAS MÁS DINÁMICAS, QUE HAN TENIDO MAYOR CRECIMIENTO EN NUESTRO ESTADO, NO SOLAMENTE PARA INVERTIR SINO PARA GENERAR EMPLEOS”.
JUAN MANUEL CARRERAS, GOBERNADOR DEL ESTADO DE SAN LUIS POTOSÍ.

“ ESTE CENTRO DE ENTRENAMIENTO AYUDARÁ A ELEVAR LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DE NUESTRO ESTADO Y GENERAR MEJORES CONDICIONES DE TRABAJO PARA NUESTROS COLABORADORES”.
JUAN CARLOS BANDA, PRESIDENTE DE LA CANIRAC EN SAN LUIS POTOSÍ.

“ ESTE CENTRO DE ENTRENAMIENTO VIENE A SER UN BÁLSAMO, UNA NUEVA GUÍA DE ILUMINACIÓN PARA TÉRMINOS DE CAPACITACIÓN. ESTA INAUGURACIÓN ES LA CULMINACIÓN DE AÑOS DE TRABAJO QUE BENEFICIARÁ A MILES DE COLABORADORES NO SOLO EN SAN LUIS POTOSÍ, SINO EN TODO EL PAÍS”.
FRANCISCO FERNÁNDEZ ALONSO, PRESIDENTE NACIONAL DE CANIRAC.



La revolución de Check, la nueva app de delivery para restauranteros y clientes



Crédito: Gobierno del Estado de Zacatecas



Crédito: Gobierno del Estado de Zacatecas

“CHECK SERÁ SIN DUDA LA MEJOR OPCIÓN PARA INCREMENTAR NUESTRAS VENTAS DENTRO DE NUESTROS RESTAURANTES. ASÍ COMO CUIDAR LA ECONOMÍA DE NUESTROS CONSUMIDORES Y SOBRE TODO, LA GENERACIÓN DE EMPLEOS A REPARTIDORES CON MEJORES CONDICIONES. ESTOY SEGURO QUE CHECK EN POCO TIEMPO ESTARÁ EN TODO MÉXICO”.

CARLOS DE LA TORRE GARCÍA, PRESIDENTE DE LA CANIRAC DELEGACIÓN ZACATECAS.

La nueva aplicación de delivery presentada en Zacatecas el pasado 27 de enero, busca convertirse en una propuesta atractiva para restauranteros y clientes, siendo una opción segura y confiable por sus atractivas comisiones frente a las que ofrecen otras aplicaciones.

Check busca digitalizar a la industria “para que los restaurantes puedan empoderarse y liberarse de los altos costos que lleva la digitalización de su restaurante”, aseguró David Castillo, Director ejecutivo de Check en México.

Agregó que la aplicación, respaldada por Waitry, CANIRAC, Santander y Rombo, ayuda a ahorrar cerca del 85% en los pedidos de delivery, además de proporcionar herramientas para revolucionar los pedidos al interior del restaurantes por medio de la eliminación de errores y ofreciendo menús digitales interactivos a los comensales, que tendrán la oportunidad de dividir la cuenta y seleccionar la hora de recolección de su pedido.

Uniformados y capacitados, los ‘Checkers’ serán los encargados de entregar los pedidos, que además estarán contratados directamente por Check, contrario a lo que ocurre con otras aplicaciones de delivery.

Check, que ya se encuentra en operaciones en Zacatecas, estará disponible en el resto del país próximamente. La aplicación ya se encuentra disponible en las tiendas de Google Play y App Store. ●



Crédito: Rosario Morales Quiroz

“NUESTRO OBJETIVO SIEMPRE HA SIDO REVOLUCIONAR A LA INDUSTRIA RESTAURANERA. (.) HEMOS CONSOLIDADO LA SOLUCIÓN MÁS SEGURA Y VIABLE PARA QUE LOS RESTAURANTES PUEDAN EMPODERARSE Y LIBERARSE DE LOS ALTOS COSTOS QUE LLEVA LA DIGITALIZACIÓN DE SU RESTAURANTE”.

DAVID CASTILLO, DIRECTOR EJECUTIVO CHECK MÉXICO.



Crédito: Rosario Morales Quiroz

“EL LANZAMIENTO DE ESTA PLATAFORMA SERÁ SIN DUDA DE GRAN BENEFICIO PARA NUESTRA INDUSTRIA RESTAURANERA. (.) EN ESTOS MOMENTOS DE CRISIS, SON MOMENTOS DE OPORTUNIDADES DONDE EL USO DE LA TECNOLOGÍA SE HA VUELTO ESENCIAL”.

FRANCISCO FERNÁNDEZ ALONSO, PRESIDENTE NACIONAL CANIRAC.

La tarea de representar al sector empresarial

Roberto Quintero

En los momentos que vivimos, los organismos de representación gremial son claves para generar los equilibrios en la sociedad y el Estado mismo.

Recientemente perdimos a una gran emprendedora, Catalina del Carmen Caballero, restaurantera de Tuxpan, Veracruz. Hace 6 años, Catalina me propuso que realizáramos un decálogo para los líderes del sector empresarial, el cual comparto a continuación:

1. Tu labor como presidente es trascendental. El organismo es lo que sus representados son: a mayor número de afiliados, mejor representación.
2. La misión de un presidente es representar al sector con la intención de mejorar las condiciones y, por consecuencia, se genere más valor compartido.
3. El propósito de un organismo empresarial es representar. De nada sirve un organismo que hace eventos llamativos si no tiene socios o no los representa adecuadamente.
4. Eres un contrapeso con el gobierno, no debes ser de oposición o grupo de presión, pero tampoco comparsa. Los organismos empresariales ayudan a que los gobiernos actúen mejor.
5. Un organismo empresarial no se gestiona como si fuera tu empresa. En éste las decisiones son colegiadas; las dinámicas son diferentes.
6. Un organismo no es con fines de lucro, pero tampoco con fines de pérdida. Estos deben llevarse ordenadamente de manera que no tengas una operación deficitaria.
7. Los organismos empresariales locales, generalmente son parte de una institución nacional, aprovecha esta vertebración con todo el país. No te aisles.
8. Desde el primer día ve buscando y formando sucesores, de lo contrario, cuando te des cuenta será demasiado tarde para encontrar buenos candidatos.
9. No descuides, durante tu gestión, a tu familia, tu empresa y tu salud. De nada sirve un presidente dedicado al 100% pero con problemas en casa, el negocio y mala salud.
10. Delega responsabilidades y supervísalas.

frubana **CANIRAC**

#AQUÍESTAMOS EN CIUDAD DE MÉXICO

Conoce el mejor proveedor de frutas, verduras, proteínas, abarrotes, lácteos y más productos para tu restaurante

frubana México
frubanamexico
mx.frubana.com

✓ Productos de calidad ✓ Frescos, directo del campo
✓ En la puerta de tu restaurante

¡Una Startup FoodTech innovadora y disruptiva! Un nuevo canal enfocado en mejorar la experiencia del comensal.



¡SÚMATE!

plato puesto

WWW.APLATOPUESTO.COM.MX

CANIRAC

asiseusa.org

CONSEJO DE LA COMUNICACIÓN
Voz de las Empresas

POR EL FUTURO

EL USO CORRECTO DEL CUBREBOCAS AYUDA A SALVAR VIDAS.



CÉSAR BALSA

al Restaurante de Hoteles

GANADOR

Ma Come No



GUENTHER MAURACHER REICH

al Director de Cadenas del Año

GANADOR

Alfonso Ramírez, Director de Premium Restaurant Brands (PRB) Kentucky Fried Chicken. KFC.



ANTONIO ARIZA CAÑADILLA

de Especialidades Extranjeras

GANADOR

Restaurante Josecho, Querétaro



JOSÉ INÉS LOREDO

a la Cocina Mexicana

GANADOR

Casa Barroca, Puebla



HACIENDO LA RESTAURANTERÍA DE MÉXICO



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

La Cámara Nacional de la Industria de
Restaurantes y Alimentos Condimentados
felicitó a

Germán González

por su incorporación como Miembro del

**Consejo de The National Restaurant
Association**

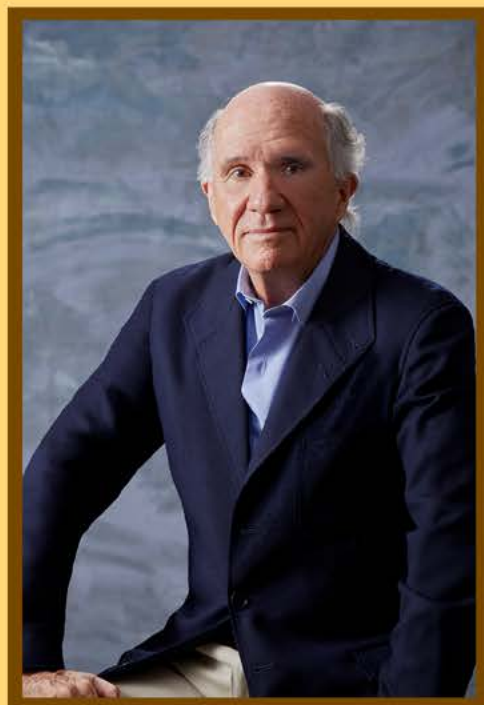


The National Restaurant Association (NRA) representa y defiende a más de 500,000 empresas de restaurantes y es la asociación comercial de servicios de alimentos más grande del mundo.

Extendemos nuestra felicitación a

Francisco Mijares

por ser elegido como Presidente de la
Asociación Mexicana de Restaurantes
(AMR).



HACIENDO LA RESTAURANTERÍA DE MÉXICO



**LAS DELEGACIONES
TRABAJAN**

Puebla

ACTIVISMO EMPRESARIAL

Como parte de los compromisos que tiene la CANIRAC Puebla hacia la sociedad, se emprendió desde hace varias semanas una campaña de activismo para entregar cubrebocas y colocar gel antibacterial a los ciudadanos que utilizan el transporte público o transitan en diferentes zonas públicas de la ciudad.



Este esquema de activismo empresarial inició en enero y continúa en febrero. A estas acciones, encabezadas por la presidenta Olga Méndez Juárez, se sumaron las autoridades de Puebla. ●



Mexicali

CAMBIO DE ESTAFETA



La CANIRAC Mexicali llevó a cabo su cambio de mesa directiva. La estafeta la toma el empresario Raúl Ricardo Vásquez Krauss. La ceremonia se realizó el pasado 28 de enero en el restaurante 'Palomitos' únicamente con la presencia de los consejeros y acatando las medidas sanitarias correspondientes. ●





HACIENDO LA RESTAURANTERÍA DE MÉXICO



Villahermosa

ENTREGA DE DESPENSAS POR INUNDACIONES EN EL 2020

Gracias al apoyo de muchos colaboradores del país, se compraron 300 despensas, mismas que se entregaron en el mes de diciembre del año 2020 a los colaboradores de los afiliados que fueron afectados en sus plantillas laborales por las inundaciones registradas en la entidad durante los meses de octubre noviembre y diciembre del mismo año. ●



Sin avales, obligados solidarios, garantías, ni estados financieros.

Con Anticipa obtén hoy tus ventas futuras para salir adelante.

www.anticipa.com.mx Código de invitación: **CANIR500**



NUEVOS BENEFICIOS POR SER AFILIADO

CONTRATA LA NUEVA MEMBRESÍA

CANIRAC CONTIGO

Con la nueva membresía de CANIRAC CONTIGO tendrás: protección médica, un negocio más productivo, y nuevas herramientas digitales.

Pago Anual : \$1,999 pesos
equivalente a \$216.59 pesos al mes
precios con iva incluido

Contrata en:
www.caniraccontigo.com



www.canirac.org.mx

12 | EDICIÓN DIGITAL



HACIENDO LA RESTAURANTERÍA DE MÉXICO



**DIRECCIÓN
JURÍDICA**

USO DE PLÁSTICOS CDMX

El pasado 1 de enero del año en curso, dio inicio la segunda etapa sobre la prohibición de plásticos de un solo uso en la Ciudad de México, por lo que hacemos una invitación al gremio restaurantero a cumplir con las disposiciones oficiales.

Los invitamos a consultar el siguiente enlace donde podrán encontrar distribuidores autorizados por la Secretaría del Medio Ambiente que cumplen con las especificaciones en la elaboración de los insumos antes señalados:

<https://www.sedema.cdmx.gob.mx/storage/app/media/DGEIRA/RegistrosPlasticos.pdf>

Los utensilios que quedan prohibidos para su uso y entrega son los siguientes:

- ❖ Tenedores.
- ❖ Cuchillos.
- ❖ Cucharas
- ❖ Palitos mezcladores
- ❖ Platos
- ❖ Popotes o pajitas
- ❖ Vasos y sus tapas
- ❖ Charolas para transportar alimentos

Ley de Residuos Sólidos del Distrito Federal

A partir de 2020 (bolsas de plástico) y 2021 (demás productos), prohibido comercializar, distribuir o entregar

EDICIÓN DIGITAL | 13

www.canirac.org.mx



#AbrimosOMorimos

Juntos por nuestro gremio y así, poder seguir sirviendo a México.

La industria restaurantera en México atraviesa por uno de los retos más grandes en su historia. Más del 20% de la industria cerró sus puertas de forma definitiva, el otro 80% seguimos luchando para sobrevivir esta pandemia del COVID-19, pero el 99% de los que seguimos en pie, estamos en una ruta directa a la quiebra.

Giuliano Lopresti.

Fotografías: Daniela Mijares

No hay apoyos por parte del gobierno. No hay conscientes o financiamientos para pagos de impuestos y seguridad social. Los programas de apoyo para préstamos bancarios han sido escasos y muy limitados. No se nos brindó ningún subsidio que ayude a mantener el vínculo laboral.

Lo único que existe son cierres totales o parciales de las actividades formales, que lastiman nuestra economía, nos debilitan y ponen en riesgo nuestra actividad.

Consientes de la realidad de nuestro país, y en particular del Valle de México, un

grupo diverso de restaurantera decidimos levantar la voz en un grito de #AbrimosOMorimos.

Lo que comenzó como una carta firmada por 600 empresarios, rápidamente se convirtió en una red de restaurantera y miembros del gremio de más de 2,000 personas y en una exigencia a través de change.org que, hoy en día, cuenta con más de 200,000 firmantes.

La petición es muy sencilla, tenemos que abrir nuestros restaurantes para poder defender nuestra fuente de ingresos y el empleo de nuestros colaboradores.

#AbrimosOMorimos es un claro ejemplo de lo que se puede lograr cuando nos unimos, cuando con una exigencia clara y justa, nos tomamos la mano la CANIRAC, la AMR, la DICARES, los empresarios del sector y nuestros colaboradores.

Esta unidad nos permitió hacer el primer cacerolazo en el Valle de México. Este fue una muestra clara de la desesperación que vive nuestra industria, pero también de las ganas de salir a defender nuestros empleos, nuestros ingresos y a nuestro Gremio.

Hoy, después de dos cacerolazos en la ciudad y de

más de un mes de trabajo con las autoridades, solamente podemos abrir nuestros establecimientos dentro del programa de Ciudad al Aire Libre, con uso de terrazas, en espacios con ventilación natural y con un horario máximo hasta las 22:00 horas; recientemente se aprobó un aforo de 20% en interiores hasta que el aforo de exteriores esté lleno.

Un 40% de los establecimientos de la CDMX no han podido abrir sus puertas con este programa y cada día que pasa se corre el riesgo de que cierren de manera definitiva y de que se pierdan más empleos.

Necesitamos que el gobierno, las empresas y la sociedad nos pongamos de acuerdo para lograr un nuevo equilibrio entre salud y economía, que ayude a cuidar el empleo y que nos brinde alternativas legales para poder salir adelante.

Nuestra exigencia sigue siendo la misma, poder abrir interiores con un mínimo del 30%.

Es muy difícil saber qué nos van a traer los próximos meses, pero una cosa está clara, si mantenemos nuestra unión podremos ser un motor de reactivación económica en esta crisis tan profunda y única

que nos trajo el COVID-19. Debemos seguir trabajando juntos; hemos dejado claro ya la relevancia de nuestra industria para todas las cadenas productivas de nuestro país y para la vida de los mexicanos. Juntos podremos rescatar un gran porcentaje de nuestro gremio y así, poder seguir sirviendo a México. ●

NO HAY CONCESIONES O FINANCIAMIENTOS PARA PAGOS DE IMPUESTOS Y SEGURIDAD SOCIAL



SIENTE EL SABOR®



REDES SOCIALES CANIRAC



CANIRAC



www.canirac.org.mx



Comité editorial

Presidente José Luis Mier y Díaz

Editor

Gabriel Rico Albarrán

Diseño Gráfico

Genaro Cortés García

Año 11 No. CVIII

Es un medio de comunicación oficial de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados.

Publicación 10,000 ejemplares. Aniceto Ortega 1009, Col. Del Valle, C.P. 03100, México CDMX, Tel. 5604-0478 ext. 156

