

Reeligen a Lira Valenzuela en Canirac

Por Amalia Beltrán

El líder del sector restaurantero enfatizó la necesidad de que el gremio trabaje de la mano con los tres órdenes de gobierno y hacer puentes en conjunto para lograr los objetivos que se plantean

El sector restaurantero es un termómetro de las economías locales, indicó Manuel Lira Valenzuela. El recién reelegido presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Alimentos Condimentados en Sonora para el periodo 2023-2024, dijo que en este sentido se debe ser muy observante de que la actividad no recaiga, porque si eso suele pasar se está verdaderamente en un periodo de crisis.

De momento no hay cierre de empresas, aquellos que cerraron en la pandemia del Covid-19 se recuperaron vía traspasos, se vendieron o fueron reabiertos por los mismos dueños, lo que significa que falta muy poco para llegar a los números que se tenían en el 2019 antes de la pandemia.

Capacitación: base principal que debe tener toda Cámara

El Vicepresidente Nacional de la Zona Norte de Canirac destacó la importancia que tiene la capacitación y en la cual deben enfocarse las empresas, siendo este tema prioritario en el Plan de Trabajo durante su gestión.

Las capacitaciones deben estar acordes a los tiempos que se están viviendo, como fue el caso de la pandemia y que, por razones obvias, se estuvieron ofreciendo talleres en el manejo de crisis, primeros auxilios, e incluso en combate a incendios.

Lira Valenzuela puntualizó que en el

año 2022, Canirac estuvo más enfocado en temas económicos que tenían que ver sobre el cómo compensar en el tema eficiente del negocio del restaurante, el alza tan desmedida que se estuvo dando durante todo ese año en cuanto al aumento de precios, por lo que se estuvieron ofreciendo cursos y talleres sobre: manejo de personal, control de inventarios, control de mermas y administración de negocios, así como la enseñanza de herramientas que son útiles aplicarlas e importantes para tiempos complicados. Tomando en cuenta que el 2022 cerró con una inflación muy alta de los últimos 20 años y que no va a ser distinto el panorama para este 2023, se continuará con este tipo de capacitación, además de atraer más clientes, utilizar más las redes sociales, marketing y todas aquellas estrategias que permitan el aumento de clientes en los restaurantes.

Además de la capacitación en el

sector restaurantero, el plan de trabajo incluye buscar incrementar la base de afiliados, hoy cuenta con 300; es el segundo lugar en la zona norte de afiliación por arriba de 10 delegaciones y a nivel nacional ocupa el octavo lugar de 60 delegaciones, así también, el aumentar la implementación de los menús en braille, campaña que se emprendió para la atención de grupos más vulnerables como es el caso de los débiles visuales e invidentes, y el lanzamiento de la Campaña de Señalización Restaurantera en la ciudad a fin de que la población local y los turistas ubiquen con más facilidad la muestra gastronómica que se ofrece.

Prioridad hacer equipo con los tres órdenes de gobierno

El presidente del sector restaurantero de Sonora, Manuel Lira Valenzuela, enfatizó que “si queremos la consolidación del sector económico, no sólo restaurantero, tenemos que trabajar de la mano con el Gobierno Federal, estatal y municipal; generar empleos y aportar lo que nos corresponde”.

“La prioridad es hacer equipo con los tres órdenes de gobierno, tendernos la mano y hacer puentes en conjunto es la única manera de lograr objetivos”, recalzó.

Hermosillo ha tenido aperturas



Manuel Lira Valenzuela es ratificado en la Canirac para el periodo 2023-2024.

favorablemente; ciudad que es cada vez más demandante de un grupo que exige mayor calidad en los alimentos, mayor ambientación, mayor servicio y se ha subido al tren de la gastronomía del primer mundo con la ayuda de las aerolíneas de bajo costo, los canales como el streaming, donde ya es común ver nuevas ofertas gastronómicas y en ese sentido se ha convertido en una ciudad muy cosmopolita.

En sus 44 años, la Canirac cuenta con alrededor de 4 mil restaurantes establecidos en Sonora.

Es buena la representación de lo que se está haciendo como sector restaurantero en el estado, donde hay innovación, se reconoce al talento joven, a la trayectoria y promoción de la gastronomía sonorenses.

Sonora que es un estado con tradición culinaria, abre muchas oportunidades para el turismo gastronómico, donde se están haciendo y pactando inversiones. De acuerdo a la Organización Mundial de Turismo, el turismo gastronómico actualmente genera el 30% de la derrama económica a nivel mundial. Lira Valenzuela mencionó que este será su último año al frente de la Canirac y que durante su periodo se ha aumentado la membresía, la calidad en los servicios que se han ofrecido, los festivales cada vez son mejores y la gastronomía organizada en la ciudad y en el estado está más consolidada.

