



social, no cumple normas sanitarias, pero que compite en el mismo mercado, con ventajas desleales y sin los costos que sí absorbe el empresario formal.

El peso de los nuevos costos laborales

A este panorama se suma un factor que Lira no puede ignorar: el impacto de la reducción de la semana laboral de 48 a 40 horas. Para un sector que opera en horarios extendidos, fines de semana y días festivos, este ajuste representa un rediseño completo de la operación. "No estamos en contra de que los trabajadores tengan mejores condiciones, al contrario. Pero la implementación sin acompañamiento, sin diferenciación sectorial, golpea especialmente a las industrias de servicio como la nuestra. Necesitamos políticas con visión de industria, no decisiones de talla única."

Los que sí se quedan: el talento que vale doble

En medio de la tormenta, Lira reconoce con admiración a quienes sí han apostado por esta carrera.

Cocineros que han construido un nombre. Meseros que han convertido su oficio en arte. Personal que rompió las barreras del estigma y encontró en la gastronomía una auténtica vocación. "El que se queda tiene talento, tiene entrega, tiene sazón. Y eso no es una metáfora, es literalmente

así. La industria restaurantera de Sonora y de México tiene perfiles extraordinarios. El problema es que no estamos formando suficientes, ni reteniéndolos con las condiciones que merecen."

Una agenda urgente: lo que hay que hacer

Para Lira, la solución no es simple pero sí es posible. Requiere acción coordinada en varios frentes: revalorización cultural del trabajo gastronómico, mayor vinculación entre escuelas técnicas, universidades y restaurantes, incentivos fiscales diferenciados para el sector formal, y una estrategia nacional de formalización que no castigue, sino que atraiga a quienes hoy operan en las sombras. "Necesitamos que un joven en Hermosillo vea trabajar en un restaurante como una opción de vida real, con futuro, con crecimiento. Que las escuelas de gastronomía

no sean sólo para quien quiere ser chef famoso, sino para quien quiere construir una carrera sólida en cualquier rol de esta industria." La industria restaurantera de México mueve economías, construye identidad cultural, alimenta millones de familias cada día. Pero si no se atiende esta crisis silenciosa, advierte Manuel Lira, el costo que pagaremos todos será mucho mayor que cualquier menú que hoy circula en sus mesas. "El que entra a este sector y lo abraza, tiene un futuro brillante. Necesitamos más de ellos. Y para eso, primero tenemos que cambiar la historia que nos contamos sobre este trabajo." Manuel Lira, vicepresidente CANIRAC México.

*** Directora Voz Empresarial
Medios | Noticias |
Editorial | Asesoría Marcaje
Personal | Comunicación
Cel. 66 22 23 05 57 |
aretos0@gmail.com**

