



# CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS  
MORELIA

# BOLETÍN

Mayo, 2026

CONVENIOS

ACTIVIDADES

REUNIONES

# ACTIVIDADES



Nuestro presidente, Luis Miguel Orihuela, participó en la Junta Nacional de Presidentes de CANIRAC, realizada en Ixtapa Zihuatanejo, un encuentro que reunió a representantes de las distintas delegaciones del país para dialogar sobre los retos y oportunidades que enfrenta el sector restaurantero.



Este tipo de espacios permiten generar estrategias conjuntas, compartir experiencias y consolidar acciones que contribuyan al crecimiento de la industria restaurantera, fortaleciendo su competitividad y su impacto en el desarrollo económico y turístico del país.

# ACTIVIDADES



En representación de la Cámara, nuestra vicepresidenta de Afiliación, Lizbeth Jiménez, asistió a este importante encuentro que reunió a instituciones educativas, organismos y representantes de la iniciativa privada con el objetivo de generar mayores oportunidades para las y los jóvenes.

Como parte de su compromiso con la formación y el crecimiento de las nuevas generaciones, CANIRAC participó en la firma de un convenio de colaboración impulsado por el H. Ayuntamiento de Morelia y la Universidad Latina de América (UNLA), una iniciativa orientada a fortalecer la educación, la vinculación laboral y el intercambio de conocimientos entre los distintos sectores de la sociedad.



# ACTIVIDADES



En representación de la Cámara asistió nuestro presidente estatal, Gerardo Bustos, quien destacó la importancia de impulsar acciones que fortalezcan al sector restaurantero y promuevan la participación de la ciudadanía en el consumo de productos y servicios locales.



CANIRAC participó en la rueda de prensa donde se dieron a conocer los resultados de la dinámica “JALO por las Mamás”, iniciativa encabezada por el gobernador del estado, Alfredo Ramírez Bedolla, y orientada a incentivar el consumo local y la actividad económica en Michoacán.

# ACTIVIDADES



Como parte de las acciones de vinculación y colaboración interinstitucional, nuestra vicepresidenta de Afiliación, Lizbeth Jiménez, participó en una mesa de trabajo convocada por integrantes de la mesa directiva de CANACO SERVYTUR Morelia.

Durante el encuentro se compartieron detalles sobre las actividades conmemorativas que se llevarán a cabo con motivo del 25 aniversario del rescate del Centro Histórico de Morelia, un acontecimiento que ha contribuido al fortalecimiento de la identidad, el patrimonio y el desarrollo de la ciudad.

La participación en estos espacios permite generar alianzas y coordinar esfuerzos entre organismos empresariales e instituciones, impulsando iniciativas que favorecen la actividad económica, turística y social de Morelia, en beneficio de sus habitantes y visitantes.

# ACTIVIDADES



Enrique Ramírez Villalón recibió la Presea Generalísimo Morelos, un reconocimiento a su trayectoria, liderazgo y aportación al desarrollo económico y social de nuestra ciudad.



Nuestro presidente, Luis Miguel Orihuela, estuvo presente en esta importante ceremonia que distingue a quienes dejan huella en Morelia con su visión y compromiso.

# ACTIVIDADES



CANIRAC llevó a cabo una Mesa de Trabajo encabezada por nuestro presidente, Luis Miguel Orihuela, en la que participaron socios de la cámara y proveedores estratégicos que presentaron herramientas y soluciones para fortalecer la actividad restaurantera.

Asimismo, se contó con la participación del Secretario del H. Ayuntamiento de Morelia, Yankel Benítez, con quien se dialogó sobre las necesidades del gremio y la continuidad de acciones conjuntas en favor del desarrollo y fortalecimiento del sector

# CAPACITACIÓN “SERVICIO EFICIENTE BAJO ALTA DEMANDA”

05 Mayo 2026



Con el objetivo de brindar un servicio de calidad durante una de las fechas con mayor afluencia del año, se llevó a cabo una capacitación dirigida a líderes y colaboradores del sector.

Durante la jornada se reforzaron estrategias de organización, coordinación y atención al cliente, permitiendo fortalecer las habilidades necesarias para afrontar la alta demanda de manera eficiente.



A través de herramientas prácticas y protocolos de operación, los participantes adquirieron conocimientos clave para optimizar procesos, mejorar la experiencia de los comensales y garantizar un servicio ágil durante las celebraciones del Día de las Madres.



# CAPACITACIÓN “INTRODUCCIÓN AL PROGRAMA DE PROFESIONALIZACIÓN RESTAURANTERA”

19 Mayo 2026



Se llevó a cabo la capacitación “Introducción al Programa de Profesionalización Restaurantera”, impartida por el Lic. Eduardo Herrera, con el objetivo de fortalecer las habilidades de gestión y operación de los negocios del sector.

Durante la sesión se compartieron herramientas y estrategias orientadas a mejorar la competitividad y el crecimiento de las empresas restauranteras, reafirmando el compromiso con la capacitación y la profesionalización de la industria.

Este tipo de iniciativas forman parte de los esfuerzos permanentes por promover la profesionalización del sector restaurantero, brindando a empresarios y colaboradores recursos que les permitan enfrentar los retos del mercado y consolidar el crecimiento de sus negocios.

# CAPACITACIÓN “SERVICIO EFICIENTE BAJO ALTA DEMANDA”

20 Mayo 2026



Se vivió la clausura de Hospitalidad Inteligente, un programa de capacitación, aprendizaje, crecimiento y colaboración que reunió a grandes restaurantes comprometidos con fortalecer la industria restaurantera.

Agradecemos profundamente al Colegio de Morelia por brindarnos el espacio para llevar a cabo esta importante jornada, así como a Qué rollo con emprender por sumar esfuerzos en esta iniciativa.



Reconocemos el entusiasmo, dedicación y compromiso de cada participante que formó parte de este programa. Su esfuerzo y ganas de seguir aprendiendo son el motor que impulsa una hospitalidad más profesional e innovadora.



# AFILIADOS DEL MES

*El verdadero sazón se siente en cada platillo*



## **Toque casero que conquista**

La estación de Mary -Siervo de la Nación 710-B, Col. Lomas del Valle,  
Morelia

# AFILIADOS DEL MES

*Lugar donde el antojo se convierte en experiencia*



**Sabor irresistible en cada bocado**

La Arena - Allende 355, Morelia





# AFILIADOS DEL MES

*El sabor del mar llega con toda su frescura*

**MARISCOS**

**DATE UN GUSTITO**

**EL SANK**

  **SERVICIO A DOMICILIO SIN COSTO: 443 202 6960**

**Una experiencia llena de sabor**

Mariscos El Sank - Calzada Madero Ote #178

# PROVEEDORES

*Los beneficios de ser parte de*

  
**CANIRAC**  
COMITÉ NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE BEBIDAS Y ALIMENTOS CONVENCIONALES  
MORELIA

  
**CREA TU PROPIA MARCA DE MEZCAL**

*Modelos de negocio disponibles*



  
**CANIRAC**  
COMITÉ NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE BEBIDAS Y ALIMENTOS CONVENCIONALES  
MORELIA

# PROVEEDORES

## PRODUCTOS Y SERVICIOS



Distribuidor Autorizado **TORK**

### PAPEL INSTITUCIONAL

- Papel Higiénico convencional, bobina y fluido céntrico.
- Toalla Interdoblada y en rollo en calidad Universal, Advanced y Premium.
- Servilletas.
- Toallas Húmedas.

### JABONES DE MANO

- Jabones de cartucho TORK en presentación espuma, líquido y antibacterial.
- Bidón de 20 litros
- A granel
- Varios aromas.

### QUIMICOS DE LIMPIEZA

- Gel Antibacterial
  - Cloro
  - Hipoclorito
  - Pinol
  - Limpia Pisos
  - Lavalozo
  - Desengrasante
  - Limpia Vidrios
  - Otros
- Presentación de 5 y 20 litros.*

### JARCIERIA

- Bolsas de basura negras
- Fibras
- Microfibras
- Escobas
- Recogedores
- Trapeadores
- Mops
- Atomizadores
- Código de colores

### SEGURIDAD INDUSTRIAL

- Cofias
- Escafandras
- Batas desechables
- Cubre bocas
- Guantes de latex poco polvo
- Guantes de Nitrilo sin Polvo
- Cubre Zapatos con antiderrapante

### EQUIPO DE LIMPIEZA

Despachadores manuales y automáticos de:

- Papel higiénico, interdoblada, en rollo,
  - Jabon
  - Gel
- Equipos de inyección y succión.
- Barredoras
  - Pulidoras

### SISTEMAS AROMATIZANTES

Renta de equipos de goteo y spray para WC, mingitorios, áreas comunes y zonas cerradas.



**Hasta -10%**  
para socios  
**CANIRAC**  
CANALES DE DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE



<http://www.wipecenter.com.mx/>



wipecenter



4435781375

Limpieza confiable para negocios que cuidan cada detalle

# PROVEEDORES

## TU RESTAURANTE NO PUEDE PARAR

Evita problemas de drenaje, malos olores y emergencias que afecten tu operación.

### PROBLEMAS QUE PODEMOS EVITAR:



Malos olores que ahuyentan a tus clientes



Drenajes tapados que detienen tu operación



Trampas de grasa saturadas y multas sanitarias



Emergencias costosas y a destiempo

## EN DEYMAO

mantenemos tus sistemas de drenaje funcionando al 100%.

- ✓ Limpieza de trampas de grasa
- ✓ Desazolve de líneas de drenaje
- ✓ Limpieza y mantenimiento de cárcamos
- ✓ Video inspección de tuberías
- ✓ Atención a emergencias 24/7

 **ATENCIÓN 24/7**

**LISTOS PARA AYUDARTE CUANDO MÁS LO NECESITAS**



Contáctanos

**443 943 9016**

Respuesta rápida y servicio profesional para que tu negocio no se detenga.



PERSONAL CAPACITADO



EQUIPO ESPECIALIZADO



SOLUCIONES EFECTIVAS

[www.deymao.net](http://www.deymao.net)

Proveedor afiliado a:



**CANIRAC**

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS  
MORELIA



Soluciones especializadas en  
desazolve

# PROVEEDORES

Soft Restaurant® CLOUD

Aprovecha más del 65% de descuento al adquirir tu Terminal Punto de Venta para Soft Restaurant® Cloud.

**P5**  
**CLOUD**



Limitada a solo 50 unidades

De \$4,000 MXN a

**\$1,250** MXN +IVA

Ahora: \$2,750 MXN



Ya se armó  
**LA RETA**  
en **SOFT RESTAURANT**

Vigencia del 15 al 30 de abril 2026 o hasta agotar existencias. Exclusivo para la República Mexicana. Los precios son más IVA y se muestran en Pesos Mexicanos (MXN). No se aceptan cancelaciones ni devoluciones. Licencia, instalación, capacitación, configuración y envío se cotizan por separado. Para poder utilizar Soft Restaurant® Payments es necesario ser aprobado en el proceso de registro y contar con un id de negocio único para la vinculación, además de contar con una licencia activa Soft Restaurant® Cloud. Consulta términos y condiciones de Soft Restaurant® Payments. En caso de que el equipo no sea utilizado para transacciones de cobro, se bloqueará y no podrá ser utilizado. Promoción disponible a solo 50 pzas. Limitado a 2 equipos por negocio únicamente.



Mejorar el control de tu negocio

# PROVEEDORES

CONOCE NUESTRAS  
**PROMOS**

\* PRECIO VIGENTE HASTA EL 17 DE MAYO DEL 2026    \* VALIDO EN PAGOS EN EFECTIVO Y TARJETA  
\* PROMOCION VALIDA EN TODAS NUESTRAS SUCURSALES

Crea una experiencia memorable va  
mucho más allá del servicio

# PROVEEDORES

LuluBlue®  
MERMELADAS

HOT SALE 🔥


20% de descuento


*en toda la tienda*

📅 Hasta el 31 de mayo

The advertisement features a collection of LuluBlue products: a box of Strawberry Jam (30 sachets), a sachet in a glass with a straw, three jars of Strawberry, Raspberry, and Blueberry jams, and three pouches of Strawberry, Raspberry, and Blueberry jams. The background is decorated with illustrations of various fruits like lemons, tomatoes, and raspberries.

Para disfrutar sabor y bienestar en cada momento.

 Perif. Paseo de la República 1255–Piso 1, Lomas de Guayangareo, 58240 Morelia, Mich.

 Tel: 443 232 0122

 Canirac Michoacán

 caniracmichoacan

 @CaniracMich

