



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

HACIENDO LA RESTAURANERÍA DE MÉXICO

PREMIO AL MERITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO

INFORMACIÓN GENERAL

¿QUÉ ES?

El más alto reconocimiento de calidad que otorga la CANIRAC, desde hace 28 años, a las personas físicas y morales, miembros integrantes de la actividad económica restaurantera, que han aportado, investigado, innovado y/o promovido, el arte culinario, el manejo higiénico en la operación de sus establecimientos, la excelencia del servicio y la alta calidad de los alimentos que expenden.

El Jurado Calificador está integrado por distinguidas personalidades de la industria restaurantera y de la gastronomía nacional, proveedores, académicos, consultores, periodistas, publicistas y autoridades. El fallo del Jurado es de carácter inapelable.

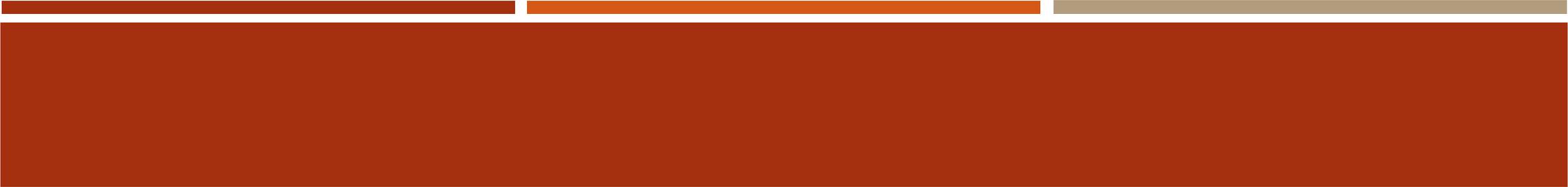
JURADO

PREMIO

Escultura artística realizada por el escultor Miguel Michel.

Se entrega en conjunto con un reconocimiento escrito para el ganador de cada categoría.





CATEGORÍAS

Joven Empresario Restaurantero «NEMESIO DIEZ RIEGA»

Reconoce a la juventud renovadora de la industria restaurantera; a los nuevos líderes de nuestro sector.

Requisitos:

Ser Empresario Restaurantero no mayor a 40 años de edad.

Tener mínimo 3 años operando en la industria restaurantera

Mostrar notable nivel de procesos administrativos, de servicio y operación del restaurante.

Ganadores más recientes :

Edición 21 – Eucario González y González, Grupo Anderson´s

Edición 22 – Eduardo Gómez Senderos, Carolo

Edición 22 – Joaquín Vargas Mier y Terán , CMR

Edición 24 - Ricardo Velarde Cárdenas , El Muchacho Alegre , Mazatlán

Edición 25 – Chef Daniel Ovadía, Grupo Daniel Ovadía, CDMX

Edición 26 – Ing. Juan Antonio Aguirre Destenave, Grupo Los Compadres, Saltillo, Coahuila.

Edición 27 - Jean Claude Roches Herrerías , El Chanclas , Ciudad de México, CDMX

Director de Cadenas del Año

«GUENTHER MAURACHER REICH»

Reconoce al empresario que logra mantener en cada uno de los eslabones de acuerdo a los estándares de excelencia institucionales de calidad en el servicio, un alto nivel de beneficios para la Cadena que dirige.

Requisitos:

El candidato deberá tener y/o manejar 8 unidades activas cómo mínimo. Es indispensable que tenga como mínimo 1 año en el puesto corporativo y operando.

Resultados visibles con base en estándares de calidad operativos y de servicio.

Ganadores más recientes :

Edición 21 – Gianfranco Nucci Valdes, Gino's Ristorante & Pasticceria.

Edición 22 – Franciso Musi Letay, El Farolito.

Edición 23 – Guillaume Martin, Grupo Estoril.

Edición 24 – Sr. Ricardo Añorve M., Dir. Gral. Sonora Grill Group

Edición 25 – Lucero González Bernal, Maison Kayser, CDMX

Edición 26 – Lic. Eduardo Angulo Valenzuela, Restaurantes Cabanna, Culiacán, Tijuana, Mexicali, Monterrey, CDMX y Guadalajara.

Edición 27 – Carlos Mier y Terán López Sánchez , Restaurantes Grupo MYT - Cocina Abierta, Moshi – Moshi, La Crêpe

Cocina Mexicana

«JOSÉ INÉS LOREDO»

Reconoce a quién en su cotidiana labor, ha colocado a la gastronomía mexicana en el nivel internacional que merece, enaltecendo su concepto y promoviendo su calidad.

Requisitos:

Participan aquellos restaurantes de cocina mexicana de innovación (no necesariamente de cocina tradicional o regional), cuyos platillos tengan los tintes referenciales de la cocina mexicana.

No podrá participar aquel restaurante que haya obtenido el galardón en los tres años previos a la realización de este certamen.

Ganadores más recientes :

Edición 21 – El Cardenal

Edición 22 – MARCO BETETA VALLEJO, Cantina Guadiana

Edición 23 – Restaurante Néctar , Mérida Yucatán

Edición 24 – Restaurante Fusi3n y Taller , Veracruz

Edición 25 – Restaurante Nortedur, Toluca de Lerdo, Estado de México

Edición 26 – Restaurante Las Hermanas Coraje, Zapopan, Jalisco.

Edición 27 – Restaurante El Cuchupetas , Villa Unión , Sinaloa.

Conceptos Tradicionales Mexicanos

«MARÍA AGUIRRE DE ARROYO»

Reconoce al empresario que exaltó fielmente los conceptos tradicionales de la comida mexicana, enaltecen y preservan las técnicas culinarias típicas regionales a través de sus instalaciones, sus productos y sus servicios, promoviendo sus excelencias, honrando a sus extraordinarios orígenes y rescatando sus bellas costumbres y tradiciones.

Requisitos:

Los restaurantes participantes deberán reflejar en todos los aspectos los conceptos tradicionales mexicanos, no basta únicamente con el sazón de sus platillos típicos o regionales; deberá mostrar a través de su concepto, cocina, servicio, etc. , las tradiciones mexicanas.

No podrá participar aquel restaurante que haya obtenido el galardón en los tres años previos a la realización de este certamen.

Ganadores más recientes :

Edición 21 – El Mural de los Poblanos -Puebla

Edición 22 – Zéfiro , Mtra. Carmen López Portillo Romano

Edición 23 – Acrópolis – Zacatecas.

Edición 24 – El Mesón de los Laureanos, Mazatlán.

Edición 25 – Restaurante “Los Dorados de Villa”, Zacatecas.

Edición 26 – Restaurante “La Chaya Maya”, Mérida, Yucatán.

Edición 27 - Restaurante “ Las Hamacas del Mayor , Colima, Colima.

Especialidades Extranjeras

«ANTONIO ARIZA CAÑADILLA»

Reconoce la labor de quien, cumpliendo con los parámetros internacionales de calidad y servicio, exalta especialmente la cultura gastronómica de alguna región del mundo, enaltecendo su riqueza culinaria y propiciando con éxito su difusión en México.

Requisitos:

Participan restaurantes de cocina internacional, de especialidad (no fusión), que identifiquen sin dudas los elementos claves de una región del mundo. P ej: Cocina vasca, japonesa, mediterránea, etc.

Tener un mínimo de un año de operación.

No podrá participar aquel restaurante que haya obtenido el galardón en los tres años previos a la realización de este certamen.

Ganadores más recientes :

Edición 21 – Sir Winston Churchill’s

Edición 22 – Guria

Edición 23 – Puerto Getaria, CDMX

Edición 24 – La Cartuja, San Miguel de Allende.

Edición 25 – Restaurante Cluny, CDMX

Edición 26 – Restaurante Bar Caesar’s, Tijuana, Baja California

Edición 27 – Restaurante La Gloutonnerie , Ciudad de México, CDMX

Innovación Restaurantera

«CARLOS ANDERSON»

Reconoce a quién en su constante búsqueda impulsa, explora, descubre, crea, mejora sus procesos, siempre a la vanguardia, adquiriendo ventajas competitivas en el mercado.

Requisitos:

Deberá contar claramente con un perfil diferenciado con respecto a la tendencia, evaluado bajo las siguientes características: concepto, recetas, presentación de los platillos, servicios, instalaciones, manejo procesos operativos.

Tener un mínimo de un año de operación.

No podrá participar aquel restaurante que haya obtenido el galardón en los tres años previos a la realización de este certamen.

Ganadores más recientes :

Edición 21 – Central by Central Brasserie

Edición 22 – José Cuaik Mena, Restaurante Bar Boliche Penny Lane

Edición 23 – Experiencia Gourmet Liverpool

Edición 24 – Restaurante Hueso, Guadalajara

Edición 25 – Restaurante Lardo, CDMX

Edición 26 – Restaurante Barroco, Museo Internacional del Barroco, Puebla, Puebla

Edición 27 – Restaurante K´mal , San Luis Potosí, San Luis Potosí

Restaurante de Hoteles «CÉSAR BALSA»

Este Premio se otorga al restaurante que es concebido, operado y manejado por el propio hotel.

Requisitos:

No podrán participar en esta categoría, los establecimientos de Franquicia y/o Licencia que por su característica propia son ajenos o independientes al Hotel

Tener al menos un año de operación.

No haber obtenido el galardón en los 3 años previos a la realización del certamen.

Ganadores más recientes :

Edición 21 –Restaurante Hacienda de Teya - Mérida Yucatán

Edición 22 – Tezka

Edición 23 – Restaurante Rulfo , Hotel Hyatt Polanco

Edición 24 – Restaurante Chapulin, Hotel Presidente Intercontinental

Edición 25 – Restaurante Rosas & Xocolate, Hotel Rosas & Xocolate, Mérida Yucatán

Edición 26 – Restaurante Almara, Hotel Galería Plaza Reforma, CDMX

Edición 27 – Restaurante Casa Reyna – Puebla, Puebla.

Restaurante Cocina de Autor

Reconoce a cocineros y/o restauranteros no cocineros que diseñan una estrategia culinaria singular y renovadora, que representa un salto cualitativo con respecto a la cocina anterior (Nouvelle, Fusion); recoge lo mejor de cada uno de los estilos gastronómicos, ven a la comida no sólo como una necesidad, si no más a modo de un placer llevando a una experiencia que involucra todos los sentidos.

Requisitos:

Tener mínimo un año de operación.

No haber obtenido el galardón en los 3 años previos a la realización del certamen.

Ganadores más recientes :

Edición 21 – Chef Jair Tellez , Restaurante Verde y Crema

Edición 22 – Chef Enrique Olvera Figueras , Pujol

Edición 23 – Chef José Manuel Baños Rodríguez, La Pitona, Oaxaca.

Edición 24 – Chef Diego Hernández Baquedano , Restaurante Corazón de Tierra, Valle de Guadalupe , B.C.

Edición 25 – Chef Jorge Vallejo García, Restaurante “Quintonil”, CDMX

Edición 26 – Chef Gabriela Ruiz Lugo, Restaurante Gourmet MX, Villahermosa, Tabasco

Edición 27 – Chef Mariana Manzano, Restaurante El Lugar de Nos, Tecate , Baja California.

Premio al Mérito Empresarial Restaurantero del Año

Reconoce al líder emprendedor que durante el año se destacó por los logros obtenidos en su negocio restaurantero; convirtiendo las metas que se propuso en resultados positivos y concretos; que diseñó y cumplió con sus planes estratégicos de crecimiento; que se distinguió por dirigir una organización sobresaliente en calidad y servicio; a quien, con una clara visión del futuro, y un liderazgo carismático, forjó una sólida cultura empresarial, dinámica y moderna, a un verdadero emprendedor profesional en todo aquello que realiza, a quien se constituye hoy como un ejemplo a seguir para toda la industria y sus nuevas generaciones.

Ganadores más recientes :

Edición 21 – Chef Guillermo González Beristain , Grupo Pangea Mty. Nvo. León.

Edición 22 – Sr. Don Simón Hamparzumian Hatzacorsian, Fisher´s

Edición 23 – Francisco Unzueta Mr. Sushi

Edición 24 – Lic. Angel Lozada Moreno Presidente y Dir. Gral. Grupo Gigante

Edición 25 – Chef Jorge Javier Placencia Huerta (Misión 19, Finca Altozano, Erizo, Caffé Saverios, Bracero y Khao San), Tijuana B.C.

Edición 26 – Lic. Francisco Fernández Alonso, Presidente de División Fine and Casual Dining “Taco Holding”, CDMX

Edición 27 – Lic. Rafael Aguire Gómez -, Presidente de Grupo MERA Corporación, Cancún Quintana Roo.

INFORMACIÓN GENERAL

¿QUIÉN PARTICIPA?

Cualquier persona, ya sea el propio candidato y/o Delegados, Presidentes o Representantes de la Cámara a consideración pueden presentar su propuesta de candidatos

¿Cómo Participar?

Deberán llenar el Formato de Inscripción y adjuntar la documentación de soporte de acuerdo a lo solicitado por categoría en la que se desee participar.

Las propuestas pueden ser entregados a las Delegaciones Municipales y Distritales de CANIRAC en el país, o a través de los miembros del Consejo Nacional, de la Comisión Ejecutiva Nacional, o directamente en las Oficinas Centrales de CANIRAC, en Aniceto Ortega N° 1009, Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D. F. Tel. 01 (55) 5604 0478 ext. 135.

○ bien pueden también enviarse vía correo electrónico a la dirección electrónica :

premioalmeritorestauranero@canirac.org.mx

Consideraciones

El Jurado Calificador descartará todas aquellas propuestas que no reúnan los requisitos exigibles en la presente convocatoria.

Es posible participar en más de una categoría, pero se deberá integrar una solicitud y proyecto por cada una de ellas.

CONSIDERACIONES

No podrán participar aquellas personas físicas y morales que hayan obtenido el galardón, en cualquiera de dichas categorías, en los tres años previos a la realización de este certamen.

Toda la información presentada por quienes concursan en este Premio, tiene el carácter de estricta confidencialidad, y no será, en ningún modo, utilizada para cualquier fin distinto al de la evaluación dentro del Premio.

Las organizaciones o personas premiadas, dentro de la esfera de sus posibilidades, deberán difundir aspectos primordiales de sus sistemas y procesos en materia de su mejora continua hacia la calidad total en sus productos y en sus servicios.

ELIGES O TE ELIGEN

Cierre de Inscripción :

30 DE JUNIO 2019

Premiación – Cena de Gala :

JUEVES 5 DE SEPTIEMBRE 2019

Informes :

Yatzil Corona – Convocatoria / Inscripciones

Lic. Alberto Núñez Roa - Patrocinios

Lic. Verónica Hurtado de M. Salazar

Tel. (55) 5604-0478 Ext. 135

Consulta la Convocatoria / Formato de Inscripción

www.canirac.org.mx

Envío de Formatos de Inscripción / Dudas :

premioalmeritorestauranero@canirac.org.mx

