

2024-05-20

Canirac, trabajando por un mejor Chiapas

Autor: Redacción

Género: Nota Informativa

<https://www.sie7edechiapas.com/post/canirac-trabajando-por-un-mejor-chiapas>

Tuxtla.- En esta ocasión, tuvimos una charla con Guillermo Acero Bustamante, presidente de Canirac en Chiapas, un hombre que no para trabajando por el gremio de la gastronomía y la industria restaurantera, que tuvo 300 actividades el año pasado y, como dice su lema, quiere "Trabajar por un mejor Chiapas"; a su llegada, se encontró con una cámara con muy bajos afiliados, derivado de un círculo vicioso, una deuda histórica de casi dos millones de pesos con la que era imposible financieramente, su perfil siempre fue de director de banco y asesor de estrategias en casas de bolsa, por las vinculaciones que tenía alzó la mano, y agradece que le tocó esa época de más apoyo al sector gastronómico y se vinculó un buen equipo.

"Está desde el empresario de 40-50 millones de pesos, hasta el que tiene una unidad de negocios de 15 mil pesos, lo armamos bien, con esta dinámica confiaron en mí, aun en pandemia, el gobierno y un empresario me dieron dos mil dispensas y en mano le entregamos a los colaboradores, ahí empezó la estrategia, tratamos de hacer una nueva imagen desde nivel nacional, que nos dieran el beneficio de la duda, sin más que ofrecer, de los 46 afiliados que tomamos ahora somos casi 400, para que te confíen en pandemia, dar una cantidad a una cámara para ser socio era difícil, teníamos que dar más que la confianza, acabamos de tomar protesta por un nuevo año, ya no iba a seguir pero cambiaron los escenarios", reconoció.

Y es que no solo es él o la institución, sino la vinculación con secretarios, rectores, titulares de institutos, los funcionarios que lo recomendaban, los restauranteros que agarraron de tres a cuatro más cada uno, si no se hubiera trabajado en equipo, era imposible este reto y así lo lograron, en octubre todo el comité ejecutivo nacional se reunió en San Cristóbal, una semana antes terminaron de pagar la deuda, 16 delegaciones le prestaron a Chiapas, pagaron en tiempo y forma a Conciliación y arbitraje, fue muy satisfactorio que todos pusieron de su parte, se dijo agradecido con su equipo que sigue, salvo dos o tres cambios que no tenían el tiempo para dedicarle a la cámara.

"No es ser negrero, pero si no le dedicamos tiempo no dan los números, tengo que poner el ejemplo, el 90 por ciento de mi tiempo está en este proyecto y es como una responsabilidad social, mi plan de vida era los últimos tres años después de jubilarme del sector financiero trabajar por Chiapas, nunca me imaginé que en una cámara empresarial, es un privilegio, estuve tres años siendo representante del presidente nacional, el año pasado estuve y voy por el segundo por ley de cámaras, pienso que cinco años es más que suficiente, ya está muy posicionada la marca, nos falta trabajar mucho más, porque vienen eventos relevantes en el sector, siempre haciendo equipo", dijo.

Por ejemplo, se reunirán con los candidatos a la presidencia municipal, 45 minutos con cada uno, todos amigos, y no debe salir de la cámara eso, hacer esas alianzas estratégicas, así han trabajado fuerte, algo muy relevante fue este año con la maestra Sonia Catalina, presidenta del congreso, una gran aliada, que lanzó un decreto para que gastronomía fuera reconocida como patrimonio cultural del estado, un gran apoyo ya que hay excelentes chefs pero trabajando solos, como Martha Zepeda, Roberto Grajales, el chef Liévano en Jaltenango y otros grandes amigos, significa poder incluir en las políticas públicas, en un plan de desarrollo la gastronomía, como en Rosarito o Mérida, que es impresionante lo que han hecho en la gastronomía, ver qué están haciendo los demás y tropicalizarlo.

"La extinta estancia Pro México se dedicaba a potencializar exportaciones haciendo las cosas bien, en cada estado había estrategias y para Chiapas estaba el turismo y la agro industria, fuera de eso no, porque no le ganas a otras

regiones, primero por costos de producción y distribución no puedes competir, pero sí en turismo, somos un estado privilegiado y con rica gastronomía, estuviéramos en el top 10 pero estamos en el 23 de ingresos por turismo, a un lugar puedes ir una o dos veces, pero a un lugar gastronómico regresas más, el año pasado en un proyecto nacional definió cada estado su platillo insignia, el chiapaneco te dice 10, pero quedó el cochito horneado, haremos una comida y replicar lo que otros estados hacen, vamos a ir, participar, que puedas calificar con una barra libre, muchos desean mostrarse", detalló.

Otra acción que va a abonar, es en agosto romper un récord Guinness, eso va a ser muy fuerte, no tienen duda: el taco más grande del mundo, que se hará con una sola tortilla que no se rompa, ya están trabajando con los amigos de la masa y la tortilla para proporcionar el equipo; asimismo, ya que Chiapas tiene el primer lugar en crisis emocional, una cifra de suicidios fuerte, quieren abonar a eso y si alguien está emocionalmente bien sabe que es productivo, por lo que ejecutan un proyecto de responsabilidad social con la Secretaría de Salud, dando cursos gratis y terapias individuales a sus colaboradores, del primer grupo de 20 que atendieron, salieron tres con intento de suicidio, que no se pueden capacitar en marketing o atención al cliente sin atender eso primero.

"No paro, quisiera tener más tiempo para hacer más por Chiapas, pero mi energía viene de esa emoción, acabamos de firmar un convenio con el INE, ante la gran fiesta democrática, tu voz es tu voto, hay que salir a votar por quien creemos que tiene mejores propuestas, no por un sistema y votar por un solo partido, en inversiones no hay secreto, para tener una tasa de retorno considerable hay que diversificar, la persona que gane, que después se reúna, empezar otra dinámica, exigir más a nuestros candidatos, a nivel federal y estatal, estoy consciente que va a ser mejor para Chiapas y México, hay que darles el beneficio de la duda, pero incluirnos también, no solo esperar las cosas, no hemos tenido buenos políticos, en los índices es donde más reprobados salen, pero depende de nosotros también, el que salga beneficiado lo vamos a invitar que vaya con nosotros y dar esa facilidad de seguir esa dinámica, trabajar en equipo, ver en qué apoyamos", añadió.

Explicó que las cámaras son el primer nivel de organización, ya que son nacionales, por ley son órganos de consulta a nivel estatal, federal y municipal, le siguen los colegios, Canirac es toda la industria de restaurantes, gastronomía, ya que tienen capacitación y vinculaciones especiales del sector, hay también cámara de construcción (Cmic), de la transformación (Canacintra), de vivienda (Canadevi) y de comercio (Canirac), son cinco cámaras en Chiapas, su obligación es que esté afiliado o no deben servir, dar para recibir, siguen trabajando en esa dinámica de robustecer el trabajo en equipo y el ganar-ganar, todo eso lo pueden ver a través de la página Canirac Chiapas, donde todo lo publican, no hay día que no.

"Ojalá que todo el sector pueda afiliarse, la informalidad es fuerte en el estado y no escapa a la industria, más del 70 por ciento lo son, pero eso no impide, los apoyamos para que se hagan formales y tengan todos los beneficios, muchos no quieren que los vean para no pagar impuestos, pero si te ven puedes acceder a capacitaciones y créditos, si no hay crédito no hay desarrollo, puedes crecer más rápido, les explicamos de los permisos y vinculaciones, cualquier entidad económica en el estado puede ser formal, desde paletas hasta pizzas se pueden agilizar, estés o no dado de alta, si no quieren es respetable pero vamos a apoyarles a tener más rentabilidad, tengo representantes en San Cristóbal, Palenque, Berriozábal, Villaflores, Tapachula y Comitán, donde quiera alguien ser mi representante con mucho gusto", invitó.

Añadió que están en proceso de Tapachula y Palenque hacerlos delegación, espera hacerlo antes de dejar de ser presidente de la delegación, Palenque es donde más hay afiliados, un lugar que recomienda es la cañada, donde hoteles y restaurantes le han invertido y casi todos están afiliados, hay muy buena atención y gastronomía, Tapachula espera que en dos meses se haga delegación, asimismo dijo que tiene buena relación con la delegación nacional, tuvo el privilegio de ser in caso de éxito, alcanzando primer lugar el año pasado, van a regresar, además es tesorero nacional, involucrado para ser más rentable, todo gracias al trabajo de equipo, pueden venir todos a la cámara, él está pendiente con todo el equipo de las redes sociales.

"Por ejemplo el mejor café del mundo es de Chiapas, Finca Santa Cruz en un concurso nacional en Córdoba fue triple campeón, como están haciendo bien las cosas, sacan su cosecha y se va a subasta mundial, imagínate llegar a ese nivel, eficientando sus procesos, él se especializó en otro país y ahí están los resultados, muchas familias

dependen del café, parte fundamental en una mesa, así una serie de insumos que podemos potencializar bien... Si algo he aprendido de la academia y lecturas es ser positivo siempre, eso te genera salud, si vibras alto vienen cosas buenas, estamos sembrando todavía, pero ya sembrando, vienen cosas interesantes para Chiapas, que van a llamar la atención de muchos, no hay que dejar de reconocerlo, CNN me hizo una entrevista, y si hay problemas en 10 municipios pero son 124 en total, un estado grande con muchas fortalezas, hay que potencializarlo", dijo.

Si bien en la academia te enseñan cómo debe ser la ejecución, dijo que el pensamiento debe ser a la inversa, primero a largo plazo, a dónde quieres llegar y para eso qué tienes que hacer hoy, hacer festivales de cualquier concepto, el año pasado hicieron uno de pargo y lisa en Puerto Arista, ahora están tratando de hacer uno de langosta y camarón con los que se pueda, que tengan su misma visión, ya viene la semana gastronómica, que por dos años ha agrupado más de 40 eventos en la semana, participan escuelas públicas y privadas, chefs chiapanecos en el extranjero con éxito, como Martín Guerrero, originario de La Concordia que está en Los Ángeles, otro chef que está en Oregon, una chef en Madrid, quien participó en un conversatorio desde allá con Claudia Ruiz Santiz, Martha Zepeda y otros amigos generosos.

"La cámara no tiene fin de lucro, estamos para servir a la sociedad, que se sumen a nosotros, hay 25 mil unidades en Chiapas del sector gastronómico, a lo que te dediques, si te gusta la cocina y te quedas sin empleo, piensas en un negocio de comida, con un platillo que hagas bien puedes alimentar a tu familia, tuvimos un proyecto con el DIF, la Secretaría de la Mujer y Emma Orantes de grupos vulnerables, íbamos a las colonias con un buen chef, en su garage les enseñábamos un platillo, con eso daban sustento a su familia, los chefs son generosos, dedicaban de dos a cinco horas enseñando a personas vulnerables, hay que enseñarles a pescar como dicen, dentro del ADN está ser responsables socialmente", finalizó, agradeciendo la oportunidad y esperando que vengan amigos gastronómicos a este medio, y se pueda dar una dinámica bonita para que todos vibremos alto.

Tags:

Campo chiapaneco, avasallado por migración, sequía e inseguridad

SS emite recomendaciones para evitar daños a la salud por olas de calor

Necesario un marco legal para el sector inmobiliario de Chiapas