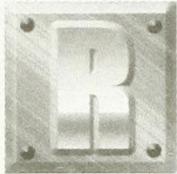


# Roberto González:

**“Yo invito a los empresarios restauranteros a participar políticamente en su condición de ciudadanos a transformar este país”.**

*Esperanza Brito de Martí*



Roberto González, el gran amigo de *fem*, se lanzó como candidato a la presidencia nacional de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC).

Para todas las mujeres que nos hemos deleitado con la sabrosa cocina de la Fonda San Angel, es interesante conocer la historia de este lugar y el pensamiento del empresario que la fundó.

De mente ordenada y lúcida, Roberto habla con fluidez de su trayectoria como restaurantero y de su proyecto si llega a la presidencia de CANIRAC.

La Fonda nace en 1983 a partir de la decisión de materializar mis fantasías.

Siempre quise tener un restaurante.

Siempre quise producir teatro.

Siempre quise tener una galería.

Siempre quise tener una huerta de aguacates.

Soy de Monterrey, vengo de una familia clase media rural. Estudié Administración de Empresas. Trabajé 8 años en el sector público, Infonavit y Nacional Financiera.

Llegué al D.F. en 1974 y trabajé en el Sector Público hasta 1982. Me fui a Estados Unidos y se viene la crisis del 82 y me veo obligado a regresar. ¿Y ahora que chingados hago? ¿Le toco la puerta a mis amigos o hago realidad mis fantasías personales?

Me parece que hay un momento en que se deben tomar decisiones radicales.

Fui educado para hacer dinero. Estoy convencido de la responsabilidad y la obligación que

tenemos de ejercer el derecho a elegir y a hacer lo que nos es placentero y lo que nos enriquece espiritualmente.

Soy muy inquieto, con muchos intereses, muchas preocupaciones y compromisos y por lo tanto me es indispensable ser congruente y consecuente con mi ideología y mi manera de ver la vida.

Leyendo encuentro un anuncio clasificado “Se vende restaurante”. Era un lugar que se llamaba “El comalito”, un viejo feudo estudiantil universitario que había sido fundado en los 40 y que estaba en la decadencia, abandono y descrédito absoluto. Al mismo tiempo me encuentro con que estaba en una casa del siglo XVII con más de 300 años, que había sido desde mansión de fin de semana, residencia aristocrática, mesón, estación de tren, vecindad, oficina, comercio y ahora comedor familiar.

No vi el deterioro. Yo vi una casa y una plaza maravillosas, llenas de carácter, fuerza, energía e hice click y me dije “aquí es”.

Han pasado casi 19 años y estamos muy contentos, muy satisfechos, mi familia y yo, no sólo por haber logrado mantenernos en un negocio tan complejo, tan competido sino porque se han cumplido nuestras condiciones de ofrecer un lugar y un espacio para la gente con la que tenemos algo que ver, algo que compartir, algo que nos identifica en lo social, en lo cultural, en lo político, en lo artístico, en lo gastronómico.

La clientela de la Fonda está formada básicamente por la gente de la UNAM, del Colegio de México, de la Universidad Pedagógica, del Itam, de Televisa, de TV Azteca, de las galerías de arte, de los museos, de las

editoriales, del ámbito académico, intelectual y cultural del Sur de la Ciudad de México.

La presencia de este tipo de clientela, de habitué, nos ha permitido llevar a cabo un proceso de restauración y rescate de la casa que forma parte del patrimonio arquitectónico e histórico de México y lograr un espacio de pluralidad y tolerancia, de convivencia civilizada y respetuosa donde todo el mundo es bienvenido.

Algo que nos enorgullece especialmente es la frecuente presencia mayoritaria de mujeres artistas, intelectuales, académicas, investigadoras, ejecutivas o empresarias que han convertido a la Fonda en un verdadero feudo feminista, en donde nadie las molesta, las abrumba, las hostiga, las ficha o las liga, ya que una política fundamental establecida por nosotros es que con las mujeres de la Fonda nadie se mete. Y este criterio es ni con las clientes ni con las empleadas.

Respeto a la condición de género. Conozco la problemática de las mujeres y creo firmemente que tienen derecho a estar y a trabajar en libertad. Por eso exijo de mi personal que se aseguren de que las clientas y las empleadas puedan estar tranquilas.

En 1994 me acerco a la CANIRAC, Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, que representa a todos los restaurantes del país, que somos más de 225,000, primero como presidente de la Delegación Alvaro Obregón en el DF, después como Vice presidente Nacional de capacitación durante 4 años. En 1999 como vicepresidente de la zona

metropolitana, DF y Edo. De México y el 2000 y 2001 como vicepresidente nacional de delegaciones.

Estos 7 años como dirigente del sector empresarial restaurantero no los cambio por nada. La forma en que he experimentado mi condición de líder empresarial, me ha enriquecido de una manera que nunca me imaginé.

El conocer tan cercanamente los problemas, las dificultades, los obstáculos, el esfuerzo, el sacrificio, la disciplina, la entrega, los desengaños, las frustraciones, los logros, los aciertos, los éxitos de los empresarios restauranteros de México han propiciado mi crecimiento y maduración, mi sensibilidad y conciencia, mi enojo y mi furia y mi alegría y satisfacción. ¡Qué difícil es ser empresario en México! El abrir, mantener y consolidar un restaurante es un verdadero via-crucis. Sin embargo, difícilmente hay un negocio que dé tantas satisfacciones emocionales y morales. El saber que ésta es una industria tan importante en el bienestar y en el desarrollo de la economía de México me ha hecho más responsable y comprometido con este país.

El saber que genera más de 800,000 empleos directos donde las mujeres ocupan más del 60 por ciento de los puestos. El saber que aportas más del 3 por ciento del PIB. El que el turismo genera más de 8,000 millones de dólares por los visitantes extranjeros. El que más de 20 millones de extranjeros nos visitan anualmente y el que la actividad económica de la Industria Restaurantera Mexicana impacta a más de 60 sectores productivos. Toda esta información se ha convertido en un gran bagaje y en un gran motor que me motiva a entender y a asumir la enorme responsabilidad y compromiso que por mi condición privilegiada tengo con México.

Quiero ser el próximo Presidente Nacional de CANIRAC para seguir aportando al cambio que este país

merece y devolver un poco de lo mucho que he recibido de México.

Quiero volcar mis experiencias y capacidades para servir a mis colegas y a la restaurantería. Quiero seguir aprendiendo y enriqueciéndome en mi condición de empresario restaurantero y quiero tener el orgullo y el honor de dirigir una institución tan seria y tan importante como la CANIRAC.

Los retos son enormes: la recesión económica, la contracción del mercado, la pérdida del poder adquisitivo, la falta de financiamiento, son realidades de todos los sectores comerciales, industriales y de servicios del país.

La falta de una reforma fiscal integral, la sobrerregulación, la complejidad administrativa, la inseguridad jurídica, entre otras, son un verdadero lastre para el crecimiento y desarrollo.

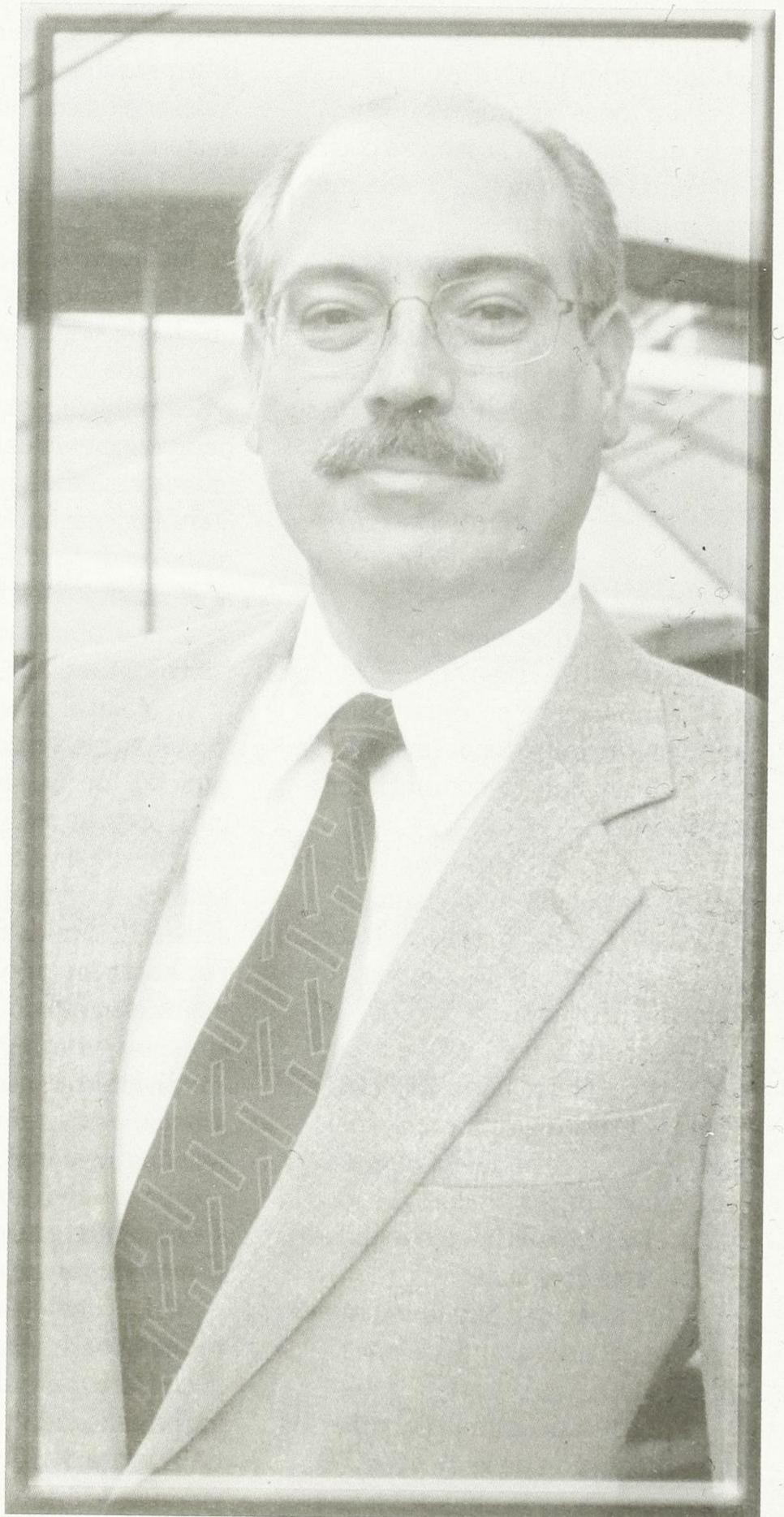
La carencia de recursos humanos especializados, los bajos salarios, la ausencia de capacitación, la alta rotación laboral, impiden la profesionalización de nuestro sector.

La falta de visión de apoyo y de estímulos fiscales, económicos y financieros hacia la industria restaurantera.

Estos son algunos de los retos.

Yo invito a los empresarios restauranteros a participar políticamente en su condición de ciudadanos a transformar este país. Invito a los restauranteros en su condición de empresarios a transformar nuestra Cámara.

El país lo vamos a cambiar los mexicanos, es nuestro país. La CANIRAC la vamos a cambiar los restauranteros y las restauranteras, es nuestra Cámara.



Rotmi Enciso