

## Aumentarán su competitividad

# Acuerdan la Sede y DiDi Food digitalización de restauranteros

- Se les proporcionará certificación en competencias digitales esenciales

### Por redacción DIARIOIMAGEN

Cancún.- La Secretaría de Desarrollo Económico (Sede) y la plataforma DiDi Food signaron un convenio de colaboración para implementar el programa “DiDigitalízate en Quintana Roo 2024” que permite incorporar inicialmente a 300 restauranteros del estado, proporcionándoles certificación en competencias digitales esenciales para adoptar la tecnología y aumentar su competitividad.

“DiDigitalízate en Quintana Roo 2024” ofrecerá una plataforma en línea donde los restauranteros podrán recibir capacitación en áreas clave como rentabilidad, liderazgo humanista, ventas estratégicas, fundamentos de contabilidad y competencias digitales, explicó el titular de la Sede, Paul Carrillo de Cáceres al signar con convenio con el director nacional de Asuntos con Gobierno de DiDi México, Tonatihu Anzures Escandón.

Dijo que la formación se desarrollará en un periodo de cinco semanas, permitiendo a los participantes adquirir las habilidades necesarias para optimizar la gestión de sus negocios.

Esta iniciativa cuenta con el apoyo del Gobierno del Estado a través de la Sede, la Secretaría Estatal de Turismo (Sedetur), además de instituciones clave como Nafin y la Universidad Anáhuac México, Canirac, Canaco y Coparmex, cada una aportando su experiencia para fortalecer el sector restaurantero y promover la adopción de herramientas digitales que aumenten la rentabilidad.

Carrillo de Cáceres destacó: “En la administración de la gobernadora Mara Lezama, estamos comprometidos con el desarrollo económico del estado. Siempre buscamos mejorar la calidad de vida de las y los quintanarroenses, fomentando un desarrollo integral, solidario y sostenible. Bajo el marco del Nuevo Acuerdo por el Bienestar y Desarrollo de Quintana Roo, estamos implementando acciones para impulsar un Quintana Roo innovador y en línea”.

A través de este convenio, la SEDE reafirma su compromiso con el fortalecimiento de la economía local y la promoción de la innovación en tecnologías digitales para empresarios, emprendedores, artesanos y productores de la región.

### SE ALISTAN PARA DÍA DE MUERTOS

Con la temporada festiva de Día de Muertos a la vuelta de la esquina, los restaurantes de Quintana Roo están tomando medidas para atraer a más comensales y mejorar sus ingresos. Según Julio Villarreal Zapata, presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) en Quintana Roo, el sector se está preparando con platos y altares.

“Como todos sabemos, el Día de Muertos se celebra prácticamente en todos los rincones de nuestro país; es una fecha muy especial para los mexicanos. En nuestros restaurantes nos estamos preparando para elaborar y ofrecer platillos típicos de la temporada. En varios negocios se estarán



**La Sede y DiDi Food firman convenio** para implementar “DiDigitalízate en Quintana Roo 2024” que permite incorporar a 300 restauranteros del estado a la app.

instalando altares o se llevarán a cabo muestras gastronómicas. Buscamos recuperar el flujo de comensales”, dijo.

Para ser más atractivos a los potenciales comensales, los restaurantes ofrecerán descuentos y promociones especiales. Se espera un incremento de entre un 10% y un 15% en la afluencia de clientes durante esta temporada. Además, muchos negocios estarán instalando altares y realizando muestras gastronómicas para crear un ambiente festivo y acogedor.

Por otro lado, los miembros de la Canirac han ajustado sus menús y estrategias para no afectar al consumidor final, a pesar del aumento de insumos.

La creatividad de chefs y cocineros es clave para hacer más con menos, garantizando calidad en los menús que se ofrecen. Cada restaurante miembro de la Canirac está implementando sus propios esquemas de paquetes especiales, platillos de temporada y actividades alusivas al Día de Muertos.

El objetivo principal es mantener los precios actuales hasta el final del año, evitando que las ventas disminuyan “No es algo nuevo para nosotros; siempre se ha presentado este panorama y por el momento no tenemos planeado incrementar precios, lo que menos queremos en estos momentos es que bajen las ventas”, concluyó Villarreal Zapata.



**Con el Día de Muertos** a la vuelta de la esquina, los restaurantes de Q. Roo están tomando medidas para atraer a más comensales.

**“DiDigitalízate en Quintana Roo 2024” ofrecerá una plataforma en línea donde los restauranteros podrán recibir capacitación en varias áreas clave como rentabilidad, liderazgo humanista, ventas estratégicas, fundamentos de contabilidad y competencias digitales, explicó el titular de la Secretaría de Desarrollo Económico.**