Adolfo Perret: “Alza global de precios puede afectar recuperación de restaurantes este año”

¿De qué manera está afectando el alza de precios de alimentos del combustible al sector gastronomía?

Definitivamente tiene un impacto directo en los costos. Hace muchos años que no teníamos un incremento tan fuerte.

Los problemas de inflación son generalizados, es decir, van a afectar a todos los precios de la economía, incluido el sector gastronomía, que ya venía creciendo por encima del promedio de la economía como consecuencia de la reactivación del sector.

Recientemente la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) publicó un informe señalando que en febrero del presente año el incremento de los precios globales de los alimentos rompió un nuevo récord con un 20,7% interanual y que podría aumentar en un 22% más por la guerra entre Rusia y Ucrania, generando un récord histórico.

¿Se han elevado los precios en los restaurantes?

Efectivamente. Está siendo tan constante el incremento de precio de los combustibles y los insumos alimenticios que la consecuencia es el aumento del precio de los platos y las bebidas que se expenden en el rubro hotelero y gastronómico.

En enero-febrero, es decir, los dos primeros meses del presente año, la inflación del servicio de comida en restaurantes y locales similares fue de 1,5%, mientras que la inflación del servicio de bebidas en restaurantes y locales similares alcanzó el 0,9%.

El encarecimiento de los insumos se ha reflejado en los precios de comida y bebida en restaurantes; y los porcentajes de incremento varían según el tipo de insumo y de su procedencia.

¿Qué recomendaría hacer para contrarrestar los efectos de la inflación en el sector?

Las empresas del sector deben hacer un análisis minucioso y diario de sus compras e inventarios, minimizando costos cuando sea posible, pero sin perder calidad. Para ello, es fundamental la innovación tecnológica utilizando sistemas informáticos de gestión eficientes.

Otro aspecto a considerar es la utilización de insumos de estación, esto es, generar ofertas con aquellos insumos cuyos precios no se ven incrementados sustantivamente. Otra recomendación es reducir el desperdicio alimentario.

¿La tendencia alcista en los precios, podría afectar las proyecciones de recuperación del sector gastronomía para este año?

Sin duda. Puede afectar porque entra en juego el principio

básico de oferta y demanda, es decir, por la menor capacidad de gasto de la población, pero aún no se pueden establecer proyecciones.

¿Cuánto se esperaría que puedan crecer el 2022?

De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), en enero del 2022 el rubro de Alojamiento y Restaurantes fue el sector productivo que mejor desempeño tuvo, pues registró un aumento de 30,37% respecto a enero del 2021.

Incluso, en diciembre del 2021 la actividad de restaurantes tuvo una variación de 29,28% con respecto a diciembre del 2020. En noviembre la actividad creció 44,45% con respecto al similar mes del 2020 y en octubre el crecimiento fue de 52,11% en comparación con similar mes del 2020.

Como se puede apreciar, el crecimiento del sector ha sido sostenido y se esperaría cerrar este año en los niveles prepandemia.