Adolfo Perret: “Precios en restaurantes seguirán en alza pese a ley que exonera el IGV”

¿La ley de Exoneración del IGV a alimentos ha favorecido al sector gastronómico?

Esta norma no tendría el impacto que espera el consumidor y el ama de casa. Es decir, no tendrá un impacto sustantivo en la oferta gastronómica ni mayor beneficio para el comensal, pues la exoneración se aplica a los insumos de los productores de los bienes exonerados, mas no a todos los actores de la cadena de comercialización que no podrán utilizarlo como crédito.

Por otro lado, somos parte de una cadena productiva en la cual está inmerso un empresariado que demanda otro tipo de soluciones como, por ejemplo, reglas de juego claras y estables que permitan manejar una estructura de costos cuyo incremento no afecte drásticamente los precios finales a la hora de elaborar un menú.

¿Los restaurantes harán más reajustes a sus precios ante el incremento global de precios de insumos e inestabilidad política?

Desde ya el efecto dominó ocasionado por la pandemia, por la situación mundial de alza de combustibles, además de la situación política y de gobernabilidad en nuestro país, ha devenido en un alza de precios en la cadena de abastecimiento en mayor porcentaje del agro y de los productos

hidrobiológicos y, no tanto, de los productos cárnicos tal como refiere el Instituto Nacional de Estadística e Investigación (INEI). Todo ello, sin duda, ha ocasionado un alza porcentual en el precio final en la oferta gastronómica.

Ello ha empujado a los negocios del sector a subir sus precios afectando al consumidor que, de alguna manera, ahora ha disminuido su frecuencia de consumo en restaurantes y también se ha reducido el valor del ticket promedio.

Sobre el incremento de precios, los porcentajes van a variar según la modalidad y especialidad de estos negocios, siendo los más afectados todos aquellos que trabajan con productos importados.

¿Cuántos negocios del sector podrían cerrar por esta problemática?

Ante esta situación, habrá un porcentaje de locales gastronómicos que cerrarán sus puertas, ya que hay quienes optan por no incrementar precios de sus platos para no afectar su flujo y castigan no solo el margen de utilidades sino los costos fijos, sin tener en cuenta que esto ocasiona pérdidas que obligan al cierre.

¿Hay temor sobre un desabastecimiento de alimentos?

Es uno de los temores a los que debemos enfrentarnos y no solo queda en eso, pues ya estamos siendo afectados con la escasez de algunos insumos por la dependencia de fertilizantes utilizados en el agro provenientes del extranjero, por el alza de los costos en el transporte y por las huelgas y paros. A

ello se suma que, lamentablemente, algunos intermediarios desean sacar ventaja de esta situación, encareciendo el producto en los mercados de abasto. Sobre decir, que siendo el Perú un país agro biodiverso y con muy buenos recursos podría manejar mejor su estrategia de solución a este problema.

¿Qué acciones debe ejecutar el gobierno para proteger a la gastronomía peruana?

Sin duda debe existir un trabajo muy estrecho entre ambos sectores, público y privado para consensuar objetivos comunes e involucrar a los actores de esta cadena de valor. No podemos olvidarnos de que la gastronomía es una expresión cultural que conlleva raíces, tradición, legado histórico, inclusión social, orgullo e identidad.

En estos años de crisis sanitaria, donde se ha demostrado el gran posicionamiento de nuestra gastronomía, debemos igualmente continuar con la promoción de la cocina peruana y su desarrollo sostenible con una imagen definida y única que sea percibida por el mundo como tal.

¿Cómo estima que será el desempeño del sector gastronómico al cierre del 2022 con este complicado panorama?

Dudo que al cierre del 2022 el sector crezca superando los niveles de prepandemia, pues en la actualidad ya hay un cierto retroceso debido al alza de precios. Por otro lado, el incremento de ventas dependerá de la modalidad de la oferta y de la variación en los hábitos y costumbres, en los que juega también un rol importante la estacionalidad de muchos insumos.