

Delivery de restaurantes cumplirá estricto protocolo de higiene y seguridad sanitaria

La **Cámara de Comercio de Lima (CCL)** señaló que los restaurantes que reinicien sus actividades a través del servicio de delivery, es decir, entregando sus productos en los destinos que indiquen sus comensales, deberán hacerlo cumpliendo un riguroso protocolo de higiene, salubridad y seguridad sanitaria, tanto en sus operaciones productivas (cocina, preparación, etc.) como en las de empaque y traslado a destino.

La presidenta del **Gremio de Turismo** y su Sector de Gastronomía de la **CCL**, **Gabriela Fiorini**, subrayó que para iniciar actividades bajo el esquema de delivery, los negocios gastronómicos deben cumplir con el marco normativo y el protocolo respectivo que se emitirá en los próximos días, comprometiéndose a garantizar la inocuidad de los alimentos y el empaque y traslado adecuado a fin de prevenir la contaminación y la propagación del **COVID 19**.

La representante empresarial también destacó que el servicio de entrega a domicilio permitirá preservar los puestos de trabajo de miles de cocineros, auxiliares de cocina, e incluso camareros que ahora podrían desempeñarse como despachadores y/o transportistas.

Además, como parte de la cadena logística de los negocios de comida y alimentos, también se recuperaría un significativo número de empleos en sectores como el de producción y comercialización de verduras, carnes, pescados, mariscos, frutas, envases, bebidas, servilletas, entre otros, lo que contribuirá a reactivar parcialmente la economía del país.

Gabriela Fiorini precisó que aproximadamente un 25% de los 220,000 restaurantes que existen a nivel nacional podrían comenzar labores bajo el esquema de delivery, una vez que se publique la norma y el protocolo y este número se irá incrementando, dependiendo de la capacidad de adecuación de los restaurantes a las normas y protocolos que para tal fin se establezcan.

Refirió que el sector de gastronomía emplea a alrededor de un millón de trabajadores de manera directa y a millones de personas de manera indirecta.

“En esta fase, los restaurantes van a tener que ofrecer una carta reducida y excluir de ella a aquellos ingredientes de baja rotación y también a aquellos insumos que, por el momento, no se encuentran disponibles. Desde el inicio de la cuarentena, se ha permitido la producción y transporte de insumos básicos para la alimentación”, explicó **Fiorini**.

Insistió en la importancia de los negocios gastronómicos en la cadena productiva de alimentos, pues pescadores, ganaderos, avicultores y agricultores, entre muchos otros, volverán a tener ingresos al recuperarse la demanda de sus productos.

Fiorini consideró que en esta etapa también se dará una competencia de precios, a fin de captar mercado bajo esta modalidad. Manifestó que esta primera etapa permitirá a los restaurantes establecer un sistema de seguridad sanitaria que no sólo funcionará para esta etapa si no que quedará establecida para la siguiente, en la cual se procedería a abrir los locales de los restaurantes bajo las nuevas exigencias de distancia social y de acuerdo a un nuevo protocolo que se emitiría para lo referido a la atención en salón.