

Gastronomía en Fiestas Patrias: conectando con más clientes

La gastronomía está en un *boom* y julio es un mes especial pues aumenta el número de los potenciales comensales gracias a la campaña por las Fiestas Patrias. ¿cómo sacarle el máximo provecho a estas fiestas?

Le trasladamos la consulta a Adolfo Perret, presidente del Sector Gastronomía del Gremio de Turismo de la Cámara de Comercio de Lima, y nos brindó cuatro sabrosos consejos que todo dueño de restaurante debe tomar en cuenta en estas Fiestas Patrias.

LEE TAMBIÉN:

Gastronomía peruana nominada en los World Culinary Awards 2025

Ante todo, Perret sostiene que más allá de pensar en el beneficio económico inmediato, las Fiestas Patrias representan una oportunidad para que los restaurantes refuercen su conexión con los comensales, revaloricen sabores tradicionales y contribuyan a posicionar la cocina peruana como parte esencial de la identidad nacional.

Entre las recomendaciones que brinda al sector Gastronomía destacan:

1. Ofrecer menús especiales o temáticos que revaloricen los platos tradicionales con un enfoque creativo.



2. Integrar insumos emblemáticos de diversas regiones, atrayendo tanto a turistas como a peruanos interesados en redescubrir su identidad gastronómica.



3. Crear experiencias complementarias, como ambientaciones alusivas a la festividad, música en vivo y promociones para grupos familiares.



4. Planificar la operación del negocio, cuidando aspectos como el abastecimiento, personal, reservas y tiempos de atención, garantizando así una experiencia positiva que fortalezca la fidelización y la marca.

LEE MÁS:

Fiestas Patrias: gratificación será un sueldo íntegro más adicional del 9 %

Nueva Ley de Turismo potenciará inversiones y el desarrollo descentralizado

Misión empresarial de Ecuador visitará Perú en julio