“La industria de restaurantes seguirá creciendo en lo que resta de 2024”

El presidente del **Sector Gastronomía del Gremio de Turismo de la Cámara de Comercio de Lima** (CCL), **Adolfo Perret**, sostuvo que el avance de esta actividad responde a un mayor interés de las familias por comer fuera de casa sumado a la adopción de tecnologías avanzadas y mayor preferencia por los pagos digitales.

¿El rubro restaurantes logró un buen dinamismo en el primer semestre del año?

Según el **Instituto Nacional de Estadística e Informática** (INEI), el sector de restaurantes experimentó un crecimiento de **1,46 % en el primer semestre**. No obstante, en junio evidenció un notable avance del **4,67 %** impulsado por varios factores, principalmente por el mejor desempeño de los negocios de comidas rápidas, pollerías, restaurantes en general, restaurantes turísticos, sandwicherías, chifas, entre otros.

También hay que recalcar que la recuperación tras la pandemia ha permitido que más personas vuelvan a disfrutar de comer fuera de casa, incrementando la demanda. Además, el aumento del turismo interno y del receptivo ha tenido un impacto significativo, ya que los visitantes buscan disfrutar de la gastronomía local.

¿Qué otros factores han estimulado este crecimiento?

Podemos mencionar que la innovación y la adaptación de los restaurantes, con menús actualizados y la incorporación de aplicaciones para hacer pedidos en línea y entregas a domicilio, han atraído a más clientes. Los eventos y ferias

gastronómicas también han sido cruciales para atraer comensales.

Finalmente, la creciente preferencia por una alimentación saludable y sostenible ha llevado a los restaurantes a ajustar sus ofertas para satisfacer estas nuevas demandas.

El sector de restaurantes experimentó un crecimiento de 1,46 % en el primer semestre

¿Cómo será el comportamiento de las transacciones de los restaurantes para lo que resta del 2024?

Se espera que la industria de restaurantes en Perú continúe **creciendo**, impulsada por la adopción de tecnologías avanzadas, un enfoque en la sostenibilidad y una mayor preferencia por los pagos digitales.

Las familias peruanas están mostrando un mayor interés en comer fuera de casa con el deseo de disfrutar de experiencias gastronómicas y sociales; y los restaurantes están respondiendo a estas demandas con comidas más saludables y opciones personalizadas, lo que refuerza esta tendencia

positiva.

¿Cómo ha afectado el incremento de la criminalidad e inseguridad ciudadana a la actividad de los restaurantes?

Por el momento no contamos con **cifras puntuales**, pero estos flagelos están afectando de manera directa a los negocios, ya que muchos de ellos han tenido que cerrar debido a las amenazas y extorsiones o pago de cupos.

Hoy es crucial implementar soluciones integrales para frenar la delincuencia y la extorsión. Así también es necesario aumentar la presencia policial y el fortalecimiento de la justicia para asegurar que los delincuentes sean procesados adecuadamente con el propósito de mejorar la seguridad en los distritos. Nuestro gremio exige soluciones y estrategias a las municipalidades y al gobierno central.

¿Qué regiones del país se han vuelto gastronómicamente atractivas para los turistas extranjeros?

En el Perú, **varias regiones** atraen a turistas extranjeros por su rica gastronomía. Lima sigue siendo el mayor atractivo gastronómico, con restaurantes de renombre mundial y con galardones de primera línea, los que se ubican en los primeros puestos a nivel Latinoamérica y en el mundo. Podemos mencionar a Central, Maido, Kjolle, Astrid y Gastón, Mayta.

Sin embargo, otras ciudades también están ganando reconocimiento. Arequipa es famosa por su cocina tradicional; y Cusco, además de ser un destino turístico por Machu Picchu, ofrece una gastronomía que mezcla ingredientes andinos con técnicas modernas.

Asimismo, **Trujillo, Lambayeque y Piura son reconocidas por sus ceviches y platos marinos.** En tanto, Tarapoto, Moyobamba e Iquitos son destinos que invitan a descubrir su cocina amazónica con ingredientes que sorprenden al paladar. Estas ciudades y regiones están contribuyendo a diversificar la

oferta gastronómica del país y atraer a más turistas interesados en experiencias culinarias únicas.

A propósito de la realización del Foro APEC en el país, ¿cuál será el impacto para el sector gastronómico? ¿Qué oportunidades se abren para el país?

La Cumbre de Líderes del Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC) en Perú representa una gran oportunidad para el sector gastronómico y el país en general. Atraerá a miles de delegados y visitantes internacionales, aumentando la demanda de servicios gastronómicos locales y ofreciendo una plataforma global para la promoción de la gastronomía peruana.

Además, la presencia de empresarios y líderes mundiales puede abrir puertas a nuevas inversiones y colaboraciones. A nivel nacional, se espera una mejora en la infraestructura, el fortalecimiento de relaciones comerciales con economías dinámicas y el desarrollo de pequeñas y medianas empresas, especialmente en el comercio internacional y tecnologías digitales.

En resumen, APEC 2024 posicionará al Perú como un actor clave en la **región Asia-Pacífico**, ya que hemos sido seleccionados nuevamente como anfitrión. Ello, gracias a las buenas sinergias entre el sector público y privado, es una oportunidad única de poder destacar la riqueza cultural y gastronómica de nuestro amado país.

LEE MÁS:

Bernd Schmidt: “Exportaciones sumarán US$ 69 000 millones al cierre del año”

CONOCE NUESTRO TIKTOK:

@camaracomerciolima ¿Piensas estudiar una maestría? Esto es lo que prefieren las empresas. □□ #camaracomerciolima

*#viralperu #maestria #posgrado #ofertalaboral ♬ Bye Bye Bye – From Deadpool and Wolverine Soundtrack – *NSYNC*