Michele Barton: «Gobierno debe implementar mesa ejecutiva para sector gastronómico»

¿Cuál es la situación actual del sector gastronómico?

Este sector, que fue muy golpeado por la pandemia, se encuentra en un proceso de recuperación, gracias a la flexibilización de las medidas sanitarias en los últimos meses, lo cual ha permitido que los negocios gastronómicos estén retomando sus niveles de operación gradualmente.

Hoy es complejo hablar de una recuperación total, pero contar con incentivos y medidas de apoyo financiero y tributario para este sector brindaría un impulso importante para el 2022.

En ese sentido, se exhorta a las autoridades y entes fiscalizadores a que tengan cierta sensibilidad con los pequeños y medianos emprendedores y negocios que se vienen reactivando de manera progresiva y que, lejos de poner una multa o sanción, puedan brindar una recomendación y/o asesoría para corregir alguna omisión.

¿Cuáles son los retos y oportunidades del sector?

Uno de los principales retos es alcanzar la reactivación al 100%. Así también, recuperar las inversiones realizadas para la implementación de las medidas de bioseguridad.

En cuanto a las oportunidades del sector, se espera que la reactivación del turismo, de cara al 2022, brinde un mayor flujo de visitantes, tanto a nivel de turismo receptivo como de turismo interno, que permita una mejor dinamización del sector gastronómico.

Por otro lado, un avance sustantivo en el proceso de vacunación sería un elemento fundamental para la generación de mayores niveles de consumo en cuanto a demanda interna.

¿Cuántos restaurantes dejaron de operar durante la pandemia?

Hasta antes de la pandemia, en nuestro país existían alrededor de 220.000 negocios gastronómicos.

Se estima que **aproximadamente 90.000 de estos no pudieron reactivarse** con la consecuente pérdida sustantiva de empleo, sin considerar los efectos negativos en las mypes que prestan servicio a los restaurantes.

Según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), entre los meses de enero y agosto del presente año, el subsector de restaurantes registró una variación positiva de 47,21%, lo que demuestra que esta actividad está en vía de recuperación.

¿Qué debe hacer el actual Gobierno para sacar adelante al sector?

Consideramos que el Gobierno debería implementar a la brevedad una mesa ejecutiva de gastronomía en la que participen los gremios y autoridades de las instituciones del sector público y privado relacionadas al sector.

De esa forma no solo se va a permitir reactivar las actividades directas e indirectas del rubro, sino que va a conllevar a que nuestra gran cocina peruana vuelva a ocupar el liderazgo a nivel internacional que tenía hasta antes de la pandemia.

Otra de las directrices que hace falta es la promulgación de un Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) unificado que sea el “paraguas” bajo el cual los gobiernos regionales y locales emitan sus normas aplicables a sus ámbitos a los restaurantes a repensar sus propuestas de negocios y adaptarse a las nuevas necesidades de distanciamiento social y medidas de bioseguridad.

Es por ello que hoy apuestan por nuevos conceptos, entre los que destacan las terrazas y los espacios abiertos ventilados y acogedores, que son los preferidos por los comensales.

Por lo tanto, los restaurantes que cuentan con terrazas experimentan una gran demanda local. Así también, hemos sido testigos del incremento de pedidos vía delivery.

Por otro lado, vemos interesantes propuestas de drive-in donde los comensales pueden disfrutar de los servicios gastronómicos dentro de sus vehículos, manteniendo sus burbujas sanitarias.

Igualmente, están las propuestas de las cocinas ocultas, conocidas como Dark Kitchen. De esta manera, el sector viene mostrando interesantes transformaciones en cuanto a la experiencia gastronómica, adaptadas a las necesidades sanitarias de la actualidad.

¿Cuáles son las expectativas del sector para esta campaña navideña?

Los restaurantes están analizando diversas propuestas promocionales que se adapten a las medidas de confinamiento, pero sigue siendo un escenario complicado ante el incremento constante del precio de los insumos, necesarios para la producción de sus propuestas culinarias.

En ese sentido, es prematuro proyectar una facturación estimada para el cierre del 2021, pues mucho depende de las medidas de urgencia que el poder Ejecutivo dicte en los meses venideros.

No obstante, para esas fechas, los negocios gastronómicos seguirán apostando por tres modalidades: atención en salón, servicio de delivery y recojo en los propios establecimientos comerciales.