

Pollerías, chifas y cebicherías, los restaurantes de mayor demanda

La **Cámara de Comercio de Lima (CCL)** estima que las pollerías, chifas y cebicherías serán los rubros del sector restaurantes que mayor demanda registrarán durante la fase 3 de la reactivación económica que, desde los primeros días de julio, les permitirá atender al público en sus salones cumpliendo los protocolos sanitarios para prevenir el contagio de la **COVID-19**.

*“Les seguirán en la preferencia de los consumidores las pizzerías y restaurantes de comida criolla; sin embargo, la rentabilidad de estos negocios dependerá también de la capacidad de respuesta de los restaurantes considerando que tendrán un aforo máximo del 40% de su capacidad, conforme al Decreto Supremo N° 117-2020-PCM”, manifestó el presidente del Sector Gastronomía de la CCL, **Jorge Penny**.*

Añadió que dicho desempeño también estará sujeto a lo dispuesto en el protocolo de atención, que será publicado a través de una resolución ministerial del **Ministerio de la Producción (Produce)**.

- ▶ **Édgar Vaásquez**: “Tenemos que generar confianza en el turista”
- ▶ Oportunidades para el sector hotelero tras la pandemia

Cifras en rojo

Respecto a las ventas, el sector Gastronomía de la CCL proyecta que los resultados serán negativos para los años 2020 y 2021.

“La recuperación no se dará ni este año ni el próximo. Esperemos que el 2022 sea más auspicioso y favorable”, comentó Penny.

Indicó que tales proyecciones se explican porque un gran número de consumidores aún teme regresar a sitios públicos como los restaurantes, pues todavía existe el temor sobre un rebrote del coronavirus. A ello, se suma la restricción del arribo de turistas, quienes representan importantes ingresos para el sector gastronómico del Perú.

Advirtió que muchos restaurantes podrían dejar de operar si no se toman medidas urgentes en favor del sector.

“Cada día son varias las empresas del rubro que cierran, ya sea por quiebra o por cambio de giro, pues sus situaciones financieras no les permiten sobrevivir a esta crisis. El cierre de sus operaciones se traduce en decenas de miles de trabajadores que perderán sus empleos”, manifestó.

Alto costo

Si bien refiere que es positivo el reinicio de estas actividades, las condiciones para dicha apertura han limitado la buena salud financiera de las empresas del rubro, ya que adecuarse a los protocolos de bioseguridad sanitaria representa un alto costo.

“No es fácil pues cada local deberá evaluar su implementación en función de sus áreas, especialidades y localizaciones. Es casi un nuevo modelo de negocio y muchos tendrán que aplicar su creatividad para asegurar una cierta rentabilidad o asegurar el punto de equilibrio para mantenerse en carrera hasta que vengan tiempos mejores”, precisó Penny.

Otro tema complicado es la poca disponibilidad y alto precio de los equipos de protección personal necesarios para implementar los protocolos y el Plan de Vigilancia Prevención y Control de la Salud en el Trabajo.

Cabe precisar que a partir de julio, los comensales deberán cumplir con tres medidas: uso de mascarillas, respetar el distanciamiento social y el lavado de manos. Además, deberán pasar por un control de temperatura y la desinfección del calzado al ingresar a los locales.

Finalmente, Penny consideró que la reapertura de los restaurantes se debe realizar en las zonas del país con menor índice de contagio de la **COVID-19** y, por el contrario, se

debería restringir en las zonas con mayor incidencia del virus.