

Restaurantes ya están listos para reabrir en julio

La **Cañara de Comercio de Lima** afirma que los restaurantes están listos para volver a atender al público, siendo importante cumplir con todos los requisitos sanitarios para prevenir el contagio de la **COVID-19**. Sin embargo, refiere que las condiciones establecidas para el reinicio de las operaciones limitan la buena salud financiera de las empresas del rubro, ya que adecuarse a los protocolos de bioseguridad sanitaria representa un alto costo.

“Adecuarse al protocolo no es fa´cil, pues cada local debera´ evaluar su implementacio´n en funcio´n de sus a´reas, especialidades y localizaciones. Es casi un nuevo modelo de negocio y muchos tendra´n que aplicar su creatividad para asegurar una cierta rentabilidad en el mejor de los casos, o al menos, asegurar el punto de equilibrio para mantenerse en carrera hasta que vengan tiempos mejores”, precisó el presidente del sector Gastronomía de la CCL, **Jorge Penny**. Agrega que otro tema complicado es la poca disponibilidad y alto precio de los equipos de proteccio´n personal necesarios para implementar los protocolos y el Plan de Vigilancia Prevencio´n y Control de la Salud en el Trabajo.

A inicios de julio los restaurantes y negocios afines podra´n recibir al público. Los comensales debera´n cumplir tres medidas: usar mascarillas, respetar el distanciamiento social y lavarse constantemente las manos. Adema´s, debera´n pasar por un control de temperatura y la desinfeccio´n del calzado al ingresar. Penny dijo que, en este reinicio de actividades, sera´n las polleriás, chifas, cebicheriás, pizzeriás y

restaurantes de comida criolla las que tendrán mayor preferencia, pero la rentabilidad del negocio dependerá también de la capacidad de respuesta de los restaurantes considerando que tendrán un aforo limitado al 50% de su capacidad. *“Y también estará sujeto a lo dispuesto en el protocolo de atención, el cual debe ser aprobado por el Ministerio de Salud a más tardar la próxima semana”*, precisó **Jorge Penny**.

Penny considero, además, 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.

Respecto a las ventas, la b estima que los resultados del sector serán negativos para 2020 y 2021. *“La recuperación no se dará ni este año ni el próximo. Esperemos que el 2022 sea más auspicioso y favorable”*, precisó **Penny**, quien explica que el panorama será difícil debido a que algunos consumidores temen regresar a sitios públicos como restaurantes. A ello, se suma la restricción del arribo de turistas, quienes representan importantes ingresos.

Finalmente, advierte que más del 40% de los restaurantes podrían cerrar 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”*, anoto.