

Negocios

Los restaurantes, rumbo a salir del estancamiento

Tras dos años complejos, el sector cree que hay una mejoría en los negocios. El sector pide ser incluido en la política de la economía naranja.

congom@portafolio.co

EN MEDIO de una mejor dinámica en las ventas y pese al alto costo en los arrendamientos que algunos buscan solucionar, los restaurantes del país ven el camino de la recuperación.

Así lo señala Enrique Gómez, presidente de Acodrés, en diálogo con Portafolio. El gremio tendrá hoy y mañana su congreso anual en Bogotá.

¿Cómo están hoy los restaurantes del país?

El sector viene de dos años de dificultades - 2017 y 2018- derivadas de la reforma tributaria 2016. Indiscutiblemente, el aumento del IVA del 16 al 19 por ciento, impactó la estructura de costos del sector de manera importante. Especialmente en lo que tiene que ver con materias primas importadas y con arrendamientos. Hoy, en varias ciudades del país, estamos viendo cómo negocios que llevaban años funcionando en determinados sitios se retiraron porque el impacto de los arriendos es muy alto. Esto ha dado a especulaciones sobre supuestas dificultades para las marcas, pero no es cierto. Simplemente el costo de los arrendamientos está obligando a la reubicación o replanteamiento de los puntos de las franquicias y cadenas.

¿Pero cómo van las ventas?

Después de los años de estancamiento puedo decir que hay reportes de mejores dinámicas en las ventas. Y eso es evidente cuando las personas van hoy a una plazoleta de comidas o a diferentes restaurantes. Las buenas noticias son las mejoras en los índices de confianza del consumidor y los reportes positivos en indus-



El sector sigue creciendo porque llegan nuevos jugadores y vemos nuevas generaciones interesadas en incursionar en la cocina”.

tria y comercio, lo que puede estar hablando de que estamos encontrando la fórmula para salir de esos dos años de estancamiento.

¿Unas ciudades están mejor que otras?

La dinámica de Bogotá es muy particular respecto al resto del país, pues la capital se ha consolidado como un destino de eventos y convenciones. En la medida en que esa faceta turística se ha consolidado, se benefician los negocios gastronómicos. Nosotros, inclusive, desde el gremio hemos logrado diseñar rutas gastronómicas que van enlazadas con la oferta de servicios a los eventos y convenciones que traen turistas de negocios de muchas partes del mundo. También debo decir que Bogotá empieza a mostrar los primeros visos en materia de turismo gastronómico que es el que motiva a que una persona viaje a una ciudad solo para ir a

comer. Empezamos a tener reportes muy pequeños de personas que vienen especialmente de Estados Unidos únicamente a comer a Bogotá porque escuchan de la calidad de la oferta cosmopolita que tiene la ciudad. Medellín es otra plaza que presenta una dinámica comercial interesante. Este año, las perspectivas de nueva inversión en esa ciudad son prometedoras. Y, como tercer lugar, está Cartagena, por su condición turística internacional.

Hay unas escalas más pequeñas pero no por ello menos importantes como el desarrollo en el Eje Cafetero.

El sector sigue creciendo porque llegan nuevos jugadores, vemos nuevas generaciones interesadas en incursionar en la cocina y en la apertura de restaurantes, pero eso no quiere decir que en términos de ventas o de productividad estemos creciendo. Entonces el sector se sostiene y hay restaurantes que reportan dificultades serias en ventas. No es un secreto lo que pasa en Barranquilla y Bucaramanga. Hay ciudades que se han sentido afectadas y no han sentido el despegue del 2019.

¿Cómo participa la gastronomía en el turismo?

Hay estudios que muestran que dentro de los servicios de toda la cadena turística el peso de la oferta gastronómica es del 86%. Es decir, un lugar sin una buena experiencia gastronómica no es una buena experiencia para el turista.



Henrique Gómez París, presidente ejecutivo de Acodrés. Cortesía

¿Y el peso en el gasto?

En la estructura de gasto la gastronomía está en un rango de entre 18 y 29 por ciento, porque las líneas aéreas y el transporte en general es lo que más pesa.

¿Cuánto mueve el negocio?

Se manejan aproximaciones de que en el país maneja unos \$35 billones al año, con una generación de 1,5 millones de empleos, de los cuales el 58% es femenino. A partir de esas cifras determinamos un impacto económico y social profundo. El problema es que tal vez este es el sector con mayor informalidad de la economía. Eso hace que en muchos de los escenarios no esté presente porque la informalidad limita la posibilidad de revelar ese impacto económico y social.

¿Este sector es parte de la economía naranja?



El debate que propone Acodrés es que la potencialidad que tiene la gastronomía no se puede desconocer en la economía naranja”.

Este es uno de los temas que se analizarán en el Congreso porque no se incluyó. Y el gremio insistió al Gobierno la importancia de que considerará a la gastronomía dentro de esta industria. Las razones que nosotros recibimos fueron tributarias. **Hay un temor de la Dian porque la industria se escude en los beneficios de la economía naranja para no tributar, cosa que nos pareció un poco cerrada y ofensiva, pero la entendemos porque la informalidad galopante en el sector**

puede generar esos miedos. Lo segundo es que la política de economía naranja ha sido liderada por el Ministerio de Cultura y la posición que ha adoptado frente a gastronomía es que solo se puede considerar en la economía naranja lo netamente rústico es decir, simplemente los conocimientos o prácticas gastronómicas alejadas y muy propias de determinadas dinámicas culturales y territoriales.

Pero el debate que propone Acodrés es que la potencialidad que tiene la gastronomía no se puede desconocer porque el propio libro de autoría del presidente Iván Duque y del viceministro de Economía Naranja, Felipe Buitrago, menciona la gastronomía como un movilizador de patrimonio inmaterial de los municipios. Pero cómo se va a movilizar si no se consideran los valores agregados aportados a las tradiciones gastronómicas por cuenta de innovaciones.

¿Entonces, a juicio de Acodrés, quiénes tendrían los beneficios tributarios?

Aquellos cocineros ancestrales que han admitido sofisticar sus preparaciones para que sean presentables a cualquier cliente sin alterar sus cualidades originales. Dada la renuencia del Gobierno al no aceptar la gastronomía dentro de este ámbito, crearíamos que es un buen punto de partida considerar este tipo de emprendedores para que empiecen a hacer parte de la Economía Naranja. Creo que la gastronomía tiene bondades y recursos suficientes para darle victorias tempranas al Gobierno en esta materia.

¿Qué piensa sobre la propuesta de flexibilización laboral?

La generación de empleo es una bandera de nuestro sector porque el aporte es grande y queremos ser los mejores aliados del Gobierno para que en Colombia no nos quedemos con trabajos de subsistencia, sino que cada vez más colombianos puedan acceder a trabajos dignos en la medida en que esta industria necesita siempre mano de obra.

Nosotros somos los primeros y más interesados en que Colombia logre dar el debate y acepte la posibilidad de la flexibilización laboral porque en nuestro caso el primer empleo para los jóvenes es protagonista en nuestra industria. ☞

58%

DEL EMPLEO que se genera en los restaurantes del país es ocupado por las mujeres, según las cifras del sector. En total, al año crea 1,5 millones de puestos de trabajo. El negocio mueve unos 35 billones de pesos, según los estimativos, en medio del fenómeno de la alta informalidad.