

# Alta inflación e informalidad tienen en jaque a restauranteros

## COMERCIO.

ENTRE AGOSTO DEL AÑO PASADO Y EL PRESENTE SE HA REGISTRADO EL CIERRE DE 1.600 ESTABLECIMIENTOS Y EL GREMIO PROPONE ALIVIOS TRIBUTARIOS QUE SEAN TRANSITORIOS

BOGOTÁ

Pese a que las buenas experiencias gastronómicas se han convertido en tendencia, los restauranteros no pasan un buen momento porque, tal como lo afirman, están navegando en una tormenta perfecta: alta inflación, informalidad, economía desacelerada y presión tributaria.

**Guillermo Gómez**, presidente ejecutivo de la *Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica*, *Acodrés*, señaló que la división de comidas fuera del hogar marcó un incremento de 9,7% en septiembre y superó el costo de vida general en el país, que se ubicó en 5,8%.

Los empresarios de este renglón enfrentan elevados arriendos y servicios públicos caros, motivo por el que se han visto obligados a realizar ajustes de precios en los platos y eso ha provocado una caída, en promedio, de 38% en las ventas.

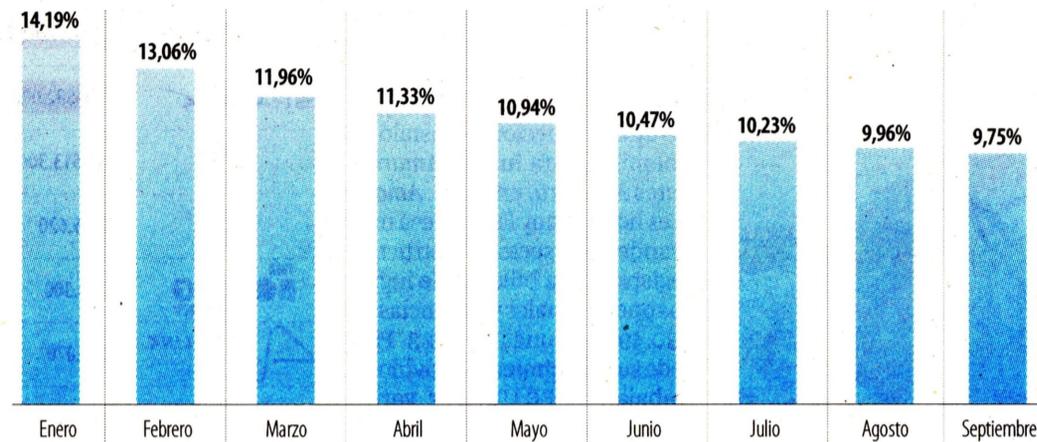
“El mercado colombiano tiene una capacidad de consumo limitada y, en la medida en que subimos precios, la reacción es bajada de consumo. Hay personas que preguntan por qué nos quejamos si hay restaurantes llenos, la verdad es que la gente sigue llegando, pero consume menos”, comentó.

Según los cálculos de *Acodrés*, desde agosto del año pasado al presente, se ha registrado el cierre de 1.600 restaurantes, es decir, establecimientos con los que naufragaron sueños de emprendimiento y se perdieron los empleos que llegaron a generar.

Los datos entregados por la agremiación apuntan a que el

## PANORAMA DE LA INDUSTRIA GASTRONOMICA

### Inflación del sector en lo corrido de 2024



En septiembre, la inflación de los restaurantes superó por casi cuatro puntos a la inflación total del país, que fue **5,81%**



En 2024, las ventas han caído, en promedio, **38%** debido al ajuste en los precios



Entre agosto de 2023 y presente, se han cerrado **1.600 restaurantes**



**54%** de los establecimientos están en la informalidad y esa competencia también afecta a los restaurantes formales

Fuente: Sondeo LR / Gráfico: LR-ST

país cuenta con 130.000 establecimientos dedicados al expendio de comida en la mesa y 54% de esa oferta es informal.

Desde la óptica de los restauranteros con registro mercantil, esa es una competencia desequilibrada, dado que los sitios informales no enfrentan ninguna carga tributaria en su estructura de costos y el producto final llega a los consumidores a precios con los que difícilmente pueden rivalizar.

### PANORÁMICA COMPLETA

El costo de vida, aunque se ha moderado, todavía no está en el rango meta del *Banco de la República* (3%) y eso se traduce en que el poder de compra entre los colombianos sigue disminuido.

A juicio de **Rui Pereira**, propietario de la cadena de restaurantes *Della Nonna*, ubicada en Medellín, eso le ha agregado sal a la herida porque los comensales han disminuido la frecuencia y el tamaño de los pedidos. En resumen, el choque es

doble y la coyuntura inflacionaria le pega tanto al productor como al comprador.

“Hay otro factor que afecta mucho desde la pasada reforma tributaria y es la retención en la fuente, que se traduce en menos caja para gastar entre los trabajadores a los que les aplica. Entonces el consumidor quiere comprar, pero tiene menos en el bolsillo”, resaltó.

A todos los mencionados factores, según **Felipe Vásquez**, cofundador de *Grupo Takami*, se suma la atmósfera de incertidumbre que hay en el país, “eso riñe un poco con el espíritu de esparcimiento que promovemos en la industria gastronómica, en la que ofrecemos una inversión en buenos momentos, pero es complejo cuando las personas piensan en todo lo otro que puede estar pasando”.

El actual ciclo de la economía, a su manera de ver, ha sido retador y en el caso de su conglomerado, hay marcas con mejor comportamiento que otras, aún

así, en medio de la coyuntura, han hecho aperturas.

“Para sorpresa, esos nuevos restaurantes arrancaron muy bien y eso nos indica que todavía la gente quiere salir y premiará los esfuerzos de aquellos establecimientos que se esmeran por dar una oferta de valor. Ahora mismo, el momento es difícil, pero la tarea es no aguantar con los brazos cruzados, hay que ser creativos, aunque la realidad es que se está trabajando mucho más para facturar lo mismo que se facturaba anteriormente”, añadió **Vásquez**.

### UN ALIVIO TRIBUTARIO

De acuerdo con el presidente de *Acodrés*, “la decisión de cerrar un punto no es fácil y nos preocupa que se haya reactivado el Indicador de Cierre de Restaurantes porque no lo veíamos desde pandemia, el solo hecho que se reporten cierres poner alarma al sector”.

Con ese panorama a la vista, mencionó que, desde el gremio,



**Felipe Vásquez**  
Cofundador de Grupo Takami

“La tarea es no aguantar con los brazos cruzados, hay que ser creativos, aunque la realidad es que se está trabajando mucho más para facturar lo mismo de antes”.



**Rui Pereira**  
Propietario de la cadena Della Nonna

“Hay otro factor que afecta mucho desde la pasada reforma tributaria y es la retención en la fuente, que se traduce en menos caja para gastar en quienes que les aplica”.

Síganos en:



[www.larepublica.co](http://www.larepublica.co)  
Y permanezca enterado del acontecer en la industria gastronómica.

hay una propuesta para bajar la tarifa del imptoconsumo desde 8% a 4%. Este es un tributo que se carga a los comensales en la cuenta y va a las arcas del Estado. Por ello, los restauranteros piden un descuento transitorio mientras se estabilizan los fundamentales del mercado.

“Consideramos que en aras de buscar una reactivación, valdría la pena bajar el imptoconsumo a 4% e irlo subiendo gradualmente un punto porcentual por año. Nuestra visión es que no podemos resistir con esta escalada de precios y en la medida en que se cierren restaurantes, hay un recaudo que el Gobierno dejará de percibir”, agregó.

Adicionalmente, se avecina la negociación para ajustar el salario mínimo en 2025, un incremento que, desde la perspectiva del gremio, tiene que ser acorde con la realidad económica del país, pues advierten que un aumento desproporcionado subiría el costo de las nóminas y ese es un escenario en el se desbordaría la capacidad financiera, especialmente para los restaurantes pequeños, que se ven más afectados.



**JUAN CAMILO QUICENO**  
jqiceno@larepublica.com.co

ENERGÍA. EL MANDATARIO PIDIÓ QUE SE ENTREGUEN LAS ACTAS DE ELECCIÓN

## Federico Gutiérrez pidió transparencia ante la elección del presidente de ISA

BOGOTÁ

**Federico Gutiérrez**, alcalde de Medellín y presidente de la Junta Directiva de *EPM*, señaló este miércoles que “es importante la decisión que ha tomado el *Consejo de Estado*” al exigirle a la Junta de *ISA* que entregue las actas correspondientes a la reunión en la que se eligió a **Jorge Carrillo** como presidente de esta última compañía. “Aquí lo que necesitamos es que haya transparencia abso-

luta”, dijo el funcionario al revelar que fue el delegado de *EPM* en la Junta de *ISA*, **Carlos Raúl Yepes**, quien “ha pedido que el acta sea aprobada con todas las constancias que se dejaron”.

La elección de **Jorge Carrillo** como presidente de *ISA* causó controversia desde que su nombre entró al sonajero de candidatos y, tras meses de análisis y discusión, la Junta lo eligió como el sucesor en propiedad de **Juan Emilio Posada**.

**Federico Gutiérrez** ha mostrado su inconformidad con el nombramiento del nuevo directivo, toda vez que **Carrillo** fue gerente de *EPM* durante la administración de **Daniel Quintero** y, tras el empalme con los antiguos funcionarios, se denunció que la holding de servicios públicos quedó con un déficit de caja por el orden de aproximadamente \$5 billones.



**JUAN CAMILO QUICENO**  
jqiceno@larepublica.com.co



Colprensa

La elección de Carrillo como presidente de la empresa de energía ha causado controversia entre el Gobierno.