



“Abrimos o morimos”; restauranteros protestan en la CDMX y el Edomex

[Adriana Rodríguez y Concepción González]

“Abrimos o morimos”, gritaron con cacerolas en mano, las cuales hacían sonar para manifestar su inconformidad por no permitírseles abrir, esto como una de las medidas sanitarias para contener los contagios por COVID-19.

Los dueños y empleados de alrededor de 500 establecimientos se reunieron en la esquina de Plaza Seminario, ubicada en la esquina de la avenida Plaza de la Constitución y calle Moneda, para ser considerados como actividad esencial para poder abrir y reiterar que están preparados para mantener segura a su clientela y que por eso hace un tiempo hicieron la inversión para mantener sanitizados sus espacios.

“Mi familia depende de mi trabajo” “No me castiguen por ser formal” y “Mesa segura para un cliente”, fueron algunas de las pancartas que portaron los manifestantes.

“Si se trata de volvernos ambulantes, estamos considerando todos salir a la calle para poder trabajar y así poder llevar un dinero a nuestros hogares, por lo que anunciamos que a partir de mañana 12 de enero, los restaurantes de la Ciudad de México haremos un cacerolazo afuera de nuestros establecimientos en punto de la una de la tarde para demostrar nues-

❖ Restauranteros de ambas entidades decidieron abrir sus puertas y recibir comensales, pese a estar en semáforo rojo

tra inconformidad. Esto seguirá pasando hasta que el gobierno no tenga sensibilidad y nos permita abrir”, dijo una de las manifestantes.

Así, el Sonora Grill abrió sus puertas en Paseo de Reforma y, aunque se cuidó el uso de cubrebocas y la sana distancia, con esta apertura se desató una de las medidas implementadas como parte del semáforo rojo.

Al respecto, los empresarios enfatizaron que la apertura únicamente sería en exterior para reducir el riesgo de contagio.

A su ingreso, a los comensales se les toma la temperatura y se les proporciona gel antibacterial, así como un tapete para limpiar sus zapatos.

Mientras tanto, en el Fisher's México, en Polanco, llegó Gustavo Gar-



ADRIANA CONTRERAS

❖ Amagan con hacer cacerolazos afuera de sus locales y volverse ambulantes para poder trabajar

cía, director jurídico de la alcaldía Miguel Hidalgo para realizar un apercibimiento y recordar que el 21 de diciembre se acordó la implementación del semáforo rojo, el cual incluye que los restaurantes solamente puedan ofrecer el servicio para llevar.

Al entregarle a uno de los socios del restaurante el apercibimiento por escrito, se le hizo el exhorto de acatar las medidas sanitarias.

Asimismo, se informó que se otorgará un “tiempo razonable” para que se ajusten a los lineamientos establecidos por el Gobierno de la Ciudad de México.

Los restauranteros expusieron que han agotado sus ahorros y se enfrentan al fin de los periodos de gracia de sus acreedores sumando los gas-

tos para adecuar sus locales con el fin de cumplir con las medidas sanitarias correspondientes.

Recalaron que el que no se imponga ninguna sanción al comercio informal, en el cual se han registrado aglomeraciones y no se lleva a cabo ninguna medida sanitaria, si representa un foco importante de contagios.

“Debido a la difícil situación a la que nos enfrentamos, como personas y como gremio, Sonora Grill Group ha tomado la decisión de abrir. Apreciados invitados, no podemos darnos por vencidos. A nuestros gobernantes les decimos: no podemos dejarnos morir”, manifestaron los dueños del restaurante a través de un mensaje de Twitter difundido la mañana de este

lunes. A este llamado se unió Grupo Fisher's México, cuyos dueños difundieron un mensaje similar desde temprana hora: “Hoy más que nunca necesitamos tu apoyo. #AbriroMorir”.

Hace unos días, 500 restauranteros difundieron una carta abierta a la jefa de Gobierno de la Ciudad de México, Claudia Sheinbaum, y al gobernador del estado de México, Alfredo del Mazo, en la que pidieron ser considerados como actividad esencial para poder reabrir.

Los empresarios decidieron movilizarse en redes con el hashtag #AbriroMorimos. Por su parte, la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) explicó que no forma parte de este movimiento.

Habrán sanciones para restaurantes que insistan en abrir, advierte Sheinbaum

[Adriana Rodríguez]

Los restaurantes que abran sus puertas en la Ciudad de México pese a encontrarse en semáforo epidemiológico rojo, serán sancionados por el Instituto de Verificación Administrativa (INVEA), advirtió la jefa de Gobierno, Claudia Sheinbaum.

Pero recordó que primero se hablará con los dueños de estos establecimientos y, si aún así se repite esta conducta, entonces se harán acreedores a la sanción correspondiente.

“En primer lugar apercibimientos como siempre lo hemos hecho, y si ya continúa este comportamiento pues habrá las sanciones correspondientes, suspensión de activida-

des o en todo caso multas también”, dijo en conferencia de prensa. Recaló que no se trata de una imposición, sino de una medida sanitaria resultante de un acuerdo entre todos los gobernadores y la Secretaría de Salud del Gobierno de México. Además, indicó que con esta medida se busca proteger a los trabajadores de los contagios.

“No vamos a llegar a confrontaciones porque también eso es lo que están esperando. En uno de los restaurantes hubo ya un problema en algún momento donde golpearon a verificadores del INVEA, también hubo una sanción y una denuncia penal en aquel momento... Tenemos muchos instrumentos legales para no llegar a esa situación”, indicó.

ENTREGAN MÁS DE 14 MIL APOYOS. El Gobierno capitalino informó que se hasta el momento se ha entregado 14 mil 555 apoyos a diversos trabajadores de restaurantes formales y no formales, y se han efectuado 13 mil 68 registros para otorgar microcréditos a micro y pequeñas empresas en la Ciudad de México.

El secretario de Desarrollo Económico (SEDECO), Fadlala Akabani Hneide, indicó que, como parte de las medidas de apoyo a las micro y pequeñas empresas durante la pandemia, se lleva a cabo el proceso de recepción de solicitudes para otorgar 50 mil microcréditos equivalentes a 500 millones de pesos y a la fecha, se

han efectuado 13 mil 68 registros. Explicó que los microcréditos consisten en un monto único de 10 mil pesos, a un plazo de pago de 24 meses con periodo de gracia de 4 meses, tasa de interés ordinaria del 0 por ciento y una forma de pago mensual. Asimismo, el compromiso es iniciar la dispersión del apoyo a partir del 15 de enero, a través del Fondo de Desarrollo Económico (FONDESO).

Akabani Hneide apuntó que se han realizado 76 mil registros del programa apoyo emergente a personas que trabajan en restaurantes formales y no formales establecido por la SEDECO en conjunto con la Secretaría del Trabajo y Fomento al Empleo (STyFE), donde se otorga un apoyo

económico de 2 mil 200 pesos. A la fecha, se han dispersado 14 mil 555 apoyos a diversos trabajadores del sector en la Ciudad de México.

Expuso que se tiene destinado un monto total de 220 millones de pesos para otorgar 100 mil apoyos emergentes a personas que laboran en la industria restaurantera. Para ser beneficiario del programa solo es necesario ser residente de la Ciudad de México; ingresar a la página <https://apoyoemergente.covid19.cdmx.gob.mx>, contar con usuario en la plataforma LLAVE CDMX; tener 18 años o más; identificación oficial (credencial de elector, cédula profesional o pasaporte); y contar con comprobante de domicilio no mayor a 3 meses.