



❖ Este acuerdo llegó apenas a tiempo para evitar una situación irreversible. “Estábamos ahorcados muchos grupos que, sin abrir, estábamos destinados a la quiebra y ahora el poder generar algo de flujo nos permitirá empezar a pagar y ahora solo falta esperar que podamos retornar a la actividad normal con la vacunación lo más pronto posible”, agrega en entrevista con *Crónica* Jorge Mijares, presidente de la Canirac

“Esperamos ya nunca volver a cerrar”; restauranteros logran acuerdo, pero van por más

[Adriana Rodríguez]

Tras dos mesas de discusión y hacerse escuchar con cacerolazos, este lunes podrán ser recibidos clientes en los restaurantes de la Ciudad de México, cuyos dueños lanzaron un grito desesperado y se organizaron a través del hashtag #AbrimosOMorimos.

“Este es un gran alivio para la industria, ya vamos a poder funcionar en espacios libres durante el semáforo rojo y esperamos ya nunca volver a estar cerrados”, comenta Jorge Mijares, presidente de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (Canirac) en la Ciudad de México.

Los restauranteros coinciden en que este acuerdo llegó apenas a tiempo para evitar una situación irreversible. “Estábamos ahorcados muchos grupos que, sin abrir, estábamos destinados a la quiebra y ahora el poder generar algo de flujo nos permitirá empezar a poder a pagar y ahora solo falta esperar que podamos retornar a la actividad normal con la vacunación lo más pronto posible”, agrega en entrevista con *Crónica*.

Sin embargo, considera que los acuerdos a los llegaron luego de la reunión sostenida el pasado miércoles 13 de enero “no fueron suficientes y nuestra aceptación fue condicionada porque lo que queremos es ya una fecha fija para ver cuándo ya vamos a poder vender adentro, aunque con las restricciones que nos impongan o que habíamos propuesto, que era 25% en interiores y 35% al aire libre, pero de todos modos fue un gran paso para el gremio”.

Para poder dar este paso, se presentó una propuesta escalonada y las mesas podrán ser colocadas en estacionamientos y en la banqueta. Además, se deberá respetar una distancia de 1.5 metros. El servicio lo podrán realizar en terrazas y al aire libre de 8:00 a 18:00 horas, a partir de ese horario únicamente se permitirá el servicio a domicilio.



Además, deberán pedir que los clientes registren su estancia mediante el código QR para rastreo de posibles casos de contagio y realicen muestreo de empleados semanal con pruebas Covid-19 tipo PCR.

En una segunda fase, ya se podrá dar servicio al interior, pero aún no se tiene una fecha determinada.

Los acuerdos también incluyen realizar reuniones todos los días miércoles para analizar el ingreso hospitalario y la disponibilidad de camas por la pandemia de COVID-19 y determinar si las condiciones permiten avanzar en cuanto al número de comensales que pueden recibirse, si ya se puede dar servicio al interior o si es necesario incrementar los programas para el sector.

Al ser cuestionada en conferencia de prensa este jueves, la jefa de Gobierno, Claudia Sheinbaum, expuso que “lo que estamos buscando son actividades seguras a partir de la revisión técnica-científica que he-

mos hecho del incremento en el número de hospitalizaciones”.

“No hay una rivalidad entre las actividades sectoriales que se encuentran cerradas, las actividades económicas y el gobierno. Al contrario, lo que estamos buscando es la mejor forma de apertura de algunas actividades económicas de manera segura y al mismo tiempo la atención del COVID poniendo la salud, en todos los casos, por encima de cualquier otro tema”, agregó.

Explicó que se analizará una encuesta realizada en los ingresos hospitalarios para deducir dónde el lugar donde probablemente se contagiarán los pacientes.

Otro tema que se ha abordado es el uso de aplicaciones. Dueños de restaurantes exponen que antes de la pandemia no representaba un gasto extraordinario, toda vez que los envíos eran mucho menores, pero con el semáforo rojo, aumentó considerablemente la so-

licitud de este servicio que cobran comisiones del 30 por ciento, aunque antes de la pandemia cobraban el 40 por ciento. Además, el sector refiere que en otros países este servicio está al 15 por ciento.

Al respecto, Mijares Rincón Gallardo comentó que se encuentran en pláticas con el gobierno capitalino, así como los directores de las plataformas y augura que el resultado “seguramente será positivo porque el gobierno está involucrado y se ha planteado que, si es necesario, hasta legislar para que se bajen las comisiones de esas plataformas”.

Con el confinamiento, los pedidos a través de aplicación registraron un crecimiento del 74 por ciento, mientras que el consumo en sitio cayó 74 por ciento, según un estudio de Fintonic.

Ante la imposibilidad de recibir clientes, algunos restaurantes decidieron habilitar sus propias aplicaciones y así no pagar comisiones, tal

es el caso de Fat Vegan, un restaurante ubicado en la calle de San Luis Potosí, en la colonia Roma.

Otros han encontrado en las cocinas fantasma o dark kitchen la mejor opción para adaptarse a esta pandemia. De esta manera, no tienen que pagar rentas, pues el lugar donde elaboran los alimentos no incluye espacio para recibir a clientes y todos los pedidos se envían a domicilio.

...Pero los ‘cacerolazos’ continúan. A pesar de la pronta reapertura, empleados de restaurantes se manifestaron la mañana de este jueves en el Monumento a la Revolución para exigir que también se apliquen reglas para el comercio informal.

Alrededor de veinte personas pidieron al presidente Andrés Manuel López Obrador apoyo para poder conservar su trabajo. “Señor presidente Andrés Manuel López Obrador, déjenos recuperar nuestros empleos”, fue el llamado de empleados