

Tras anuncio de medidas que les permitirán aprovechar terrazas y veredas:

Dueños de restaurantes se debaten entre abrir o esperar mejores condiciones de aforo

Aunque la industria gastronómica celebró la posibilidad de poder volver a recibir público, los locales están analizando la viabilidad económica de funcionar con un 25% de capacidad.

CAROLINA UNDURRAGA I

La industria gastronómica celebró el anuncio que les permite retomar su actividad de atender a público desde este miércoles. Sin embargo, dueños de varios restaurantes aún se debaten respecto a si vale la pena económicamente volver a abrir con una capacidad limitada, mientras otros cuentan las horas para volver a servir platos en la mesa.

Tras cinco meses sin recibir público, los restaurantes y cafés de siete comunas de la Región Metropolitana tendrán la posibilidad de volver a funcionar. Los locales podrán operar en la etapa 3 del plan "Paso a paso" —y no en la fase 4 como estaba previsto originalmente— en espacios abiertos con un 25% de aforo o con mesas con una distancia de dos metros. "Para nosotros era muy importante poder adelantar el modelo de desconfiamiento del 'Paso a paso' (...) creemos que esto es un cambio muy potente, apelamos a la responsabilidad de los empresarios gastronómicos y de los clientes para que esta pueda ser una operación segura", dijo el presidente de la Asociación Chilena de Gastronomía. Máximo Picallo.

En tanto, las municipalidades de Las Condes, Vitacura, Providencia y Ñuñoa darán facilidades para poder reabrir. Algunas de las medidas son el cierre de calles para poner mesas y habilitar veredas como terrazas.

"Apenas se pueda vamos a empezar"

El mismo miércoles a las 9:00 horas la cafetería y panadería La Chocolate tiene habilitadas mesas para recibir a clientes. "Apenas se pueda nosotros vamos a reiniciar, no hay que perder un minuto para ganar un poquito más de plata, ya son cinco meses en estas condiciones difíciles", dijo el socio gerente del local, Joel Beroud. El café en Vitacura —que en este período funcionó solo con retiro en local— cuenta con una terraza para ocho mesas, pero que ahora con las restricciones pasará a tener cuatro.

"Felices de tener la opción, pero no tenemos claridad todavía"



En el Baco se estima que una capacidad de 60% o 70% si sería viable.

El encargado de local del restaurante Baco, Nicolás Le Baux, dijo que estaban siendo cautelosos y que todavía analizan las medidas presentadas por el Gobierno para volver a funcionar. "Estamos felices de tener la posibilidad de abrir, pero no tenemos claridad todavía", señaló.

"No queremos abrir y que empiecen las fiscalizaciones y que tengamos multas", agregó. A su vez, Le Baux reconoció que tampoco era "atractivo" hacerlo con una capacidad tan reducida. "Tal vez con un 60% o un 70% ahí empieza a ser una máquina que se puede echar a andar", manifestó. Por otro lado, dijo que, independiente de lo que exijan las autoridades, están trabajando en un protocolo interno de apertura junto a la Mutual de Seguridad.

"Se reduce bastante el espacio, pero contentos con tal de funcionar"

Ansiosos por abrir están en el restaurante El Danés. El gerente de Operaciones del local, Eduardo Quezada, dijo que están trabajando a toda máquina para poder abrir, entre el miércoles y el viernes, cuatro de sus locales (Vitacura, Colón, Tobalaba y Coronel Pereira). Quezada explicó que pese a lo anunciado por las municipalidades, no tienen contemplado poner mesas en las veredas sino que operar solo con sus terrazas donde ubicarán las mesas a dos metros de distancia.

"Se reduce bastante el espacio, pero nosotros contentos con tal de funcionar que era lo que queríamos, no importa si es con un 25% de aforo", afirmó.

Otras medidas serán eliminar los salseros de las mesas, colocar *sachets* de sal y azúcar y el uso de cartas digitales a través de códigos QR.



Restaurante El Danés de Tobalaba.

"Abriré cuando haya una vacuna"

El chef dueño del Rivoli, Massimo Funari, fue categórico en decir que no tiene planes de reabrir su restaurante en el corto plazo. "Abriré cuando haya una vacuna", señaló.

Actualmente, el local de comida italiana en Providencia está haciendo despachos y tiene abierto la Bottega Rivoli, tienda ubicada al frente del restaurante, donde Funari ofrece la opción de platos para llevar y otros productos como quesos y charcutería.

"Mantener el restaurante abierto con estas medidas no es viable, hay que empezar a hacer algo y ver qué pasa. Es bueno darles la oportunidad a todos de probar y que cada uno vea cómo manejar su propio negocio", sostuvo.

Liguria retoma esta semana

Entre el jueves o viernes de esta semana volverá a funcionar el Liguria de Manuel Montt. Así lo aseguró su dueño, Marcelo Cicali, quien agregó que están preparando el local que, tras cinco meses completamente cerrado, volverá a recibir público. Mientras que entre el martes o miércoles de la semana siguiente debiese reabrir la sede en Pedro de Valdivia.

"Vamos a partir paulatinamente, lo importante es tener una operación segura, que les dé tranquilidad a nuestros trabajadores, clientes, proveedores y vecinos", dijo Cicali. Por otro lado, están estudiando las facilidades que dará la Municipalidad de Providencia para aprovechar el uso de terrazas y veredas.

"Para reiniciar estoy esperando aforo de 50%"

Como una verdulería está funcionando actualmente el Café Thayer en Providencia. El dueño de la cafetería, Francisco Puig, explicó que esta fue la única forma de evitar la quiebra durante este período sin recibir público, ya que el *delivery* no era una opción. Aunque dijo que era "bueno" que esté la posibilidad de volver a funcionar como un café, agregó que las medidas que exige el Ministerio de Salud para poder operar no eran beneficiosas para su local. "Tengo 30 mesas, que con el aforo permitido se reducen a cinco; recibiendo esa cantidad de gente, no me favorece económicamente, no hago nada. Para abrir estoy esperando un aforo de 50%", señaló.

"Si podemos vender más, es un aporte"

La dueña del restaurante Zanzibar, Susana Schnell, reconoció que fue sorpresivo el anuncio de reapertura del Gobierno. "Estábamos preparados para abrir post 18 de septiembre, ahora se nos adelantó. No vamos a abrir el miércoles mismo, pero sí seguramente la próxima semana", señaló. El local en BordoRío habilitará su terraza, donde tendrá las mesas con la distancia establecida y biombos para separar a los clientes. Schnell dijo que, en su caso, no tenía problemas en abrir con un 25% de capacidad. "Ya hay un equipo trabajando con el *delivery*; si con estas mismas personas podemos vender más, es un aporte", señaló.

"Estamos súper bien haciendo delivery"

"Nos pilló un poco encima", reconoció el dueño del Carrer Nou, Cristóbal Pérez. Contó que en el restaurante ubicado en Miguel Claro, en Providencia, tenían previsto volver a funcionar en octubre, pensando en un aforo permitido de 50% para ese entonces. "Abrir con menos no tiene sentido, estamos súper bien haciendo *delivery*. Aunque sabemos que el despacho no nos da muchos ingresos, sirve más para sobrevivir y seguir abiertos y la probabilidad de contagiarnos es menor", señaló Pérez afirmó que para reabrir esperarán que se permita una mayor capacidad y que haya un menor número de contagios.