

Título: Ciudades consolidan nuevas costumbres tras estallido y pandemia: la vida es más temprana y el comercio gastronómico cierra antes

Advierten que aún no se trata de un cambio cultural Ciudades consolidan nuevas costumbres tras estallido y pandemia: la vida es más temprana y el comercio gastronómico cierra antes

Representantes del gremio afirman que los horarios hacen cada vez más compleja la contratación de personal en restaurantes.

MANUEL HERNÁNDEZ

Hasta ir a tomarse un café se ha vuelto complejo en estos tiempos. Además de la pandemia y el estallido —que destruyó algunos comercios y quebró otros—, los negocios optan por cerrar más temprano.

De hecho, por ejemplo, el Café Público del GAM deja de atender a las 17:30 de lunes a jueves y los viernes a las 16:00 horas. En otras zonas del barrio Lastarria, los restaurantes bajan sus cortinas cerca de las 23:00 horas.

Esta medida no ocurre solo en zonas de Santiago Centro, sino también en Providencia, Nuñoa y Las Condes. Si bien el comercio en Santiago —en comparación con otras capitales de Latinoamérica— solía cerrar más temprano, ahora es mucho más notorio, y pasadas 22:00 horas son varios

los locales que comienzan a ofrecer sus últimas rondas de tragos o anunciar el cierre de la cocina.

Rodrigo Larraín, sociólogo de la U. Mayor, postula que “hay varias cosas que se mezclan: están la pandemia, el conflicto social después del estallido, pero también hay épocas en que hemos tenido toque de queda y otras que no. Entonces, no debería haber ningún motivo cuando se suspende el toque de queda, pero esta es una adaptación temporal. La gente siempre espera que las cosas vuelvan a la normalidad, pero no está dispuesta mucho tiempo a esperar que esto ocurra”.

Añade que también influye “el aumento de los delitos en la calle y la gente tiende a evitar la noche

o a lo menos la oscuridad. No es que se esté produciendo un cambio cultural, lo más probable es que se está produciendo una adaptación temporal, pero probablemente haya locales que quedan abandonados (...). Ahora, una segunda cosa es que la gente encuentre reemplazos y ahí se genera un cambio: por ejemplo, que la gente decida no salir a comer y prefiera juntarse en una casa con amigos”.

Amalia Pesutic, dueña del restaurant Carrer Nou, de Providencia, afirma que ahora cierran a las 22:45 horas y hace dos semanas lo hacían a las 22:30: “Es un esfuerzo, aunque no lo creas. Pero esos 15 minutos suman a nosotros y la gente”. Antes de la pandemia cerraban a las

ADELANTO
 Cerca de las 22:00 horas distintos locales anuncian el cierre de la cocina o la última ronda del bar.



CAMBIOS.— Hasta dos horas de trabajo han perdido los negocios del rubro gastronómico tras esta adaptación social. Aún buscan cómo resolverla, ya que con el fin del toque de queda los clientes lo resienten.

00:30 horas. Frente a eso, dice que “seguimos con el tema de los horarios y ahora es más difícil, porque como ya se salió del toque de queda, la gente quiere retomar el salir hasta tarde. Entonces, no entienden que a las 22:30 les digamos ‘oye, vamos a cerrar la cocina en 15 minutos’, porque antes teníamos que irnos a la casa más temprano, y (ahora) ellos no entienden que uno tiene menos personal”. Aun así, sostiene que “ahora hay más opciones de personal, pero no están dispuestos a trabajar hasta más tarde: se acostumbraron a los horarios hasta más temprano”.

Esta situación se ha vivido en otros rubros, como el caso de los trabajadores del Costanera Center, quienes han protestado por-

que buscan trabajar hasta las 19:00 horas. Pesutic agrega: “Pasa también a nivel de servicio, que antes uno dejaba que la gente se quedara un poco más, y ahora cuando terminan de comer, necesitamos que se vayan más rápido porque se tienen que ir los trabajadores. Entonces, también ha afectado la calidad del servicio y estamos haciéndolo lo mejor posible (...). Esperemos retomar el horario anterior; estamos en búsqueda constante de personal para alargarlo, pero les pasa a todos en el sector”.

Máximo Picallo, presidente de la Asociación Chilena de Gastronomía, coincide en que el horario nocturno ha complicado la contratación “y eso obligó a muchos restaurantes a readequar sus jornadas

con turnos más cortos”. Y advierte que eso en el futuro será un problema, porque “vamos a ser un sector que va a emplear menos personas, si eso se perpetúa”.

Concluye que también se suma la competencia de muchos empleos informales, así como que “hay mucha gente que aprendió por cuenta propia y todavía está con el vuelo de los retiros del 10%”.

Sobre posibles soluciones, como establecer turnos *part time*, sostiene que “esa sería una opción, pero no tenemos esa flexibilidad. Los negocios necesitan más personal los fines de semana, pero la ley dice que deben tener dos domingos libres al mes. Necesitamos flexibilidad y el sector informal si la tiene”.