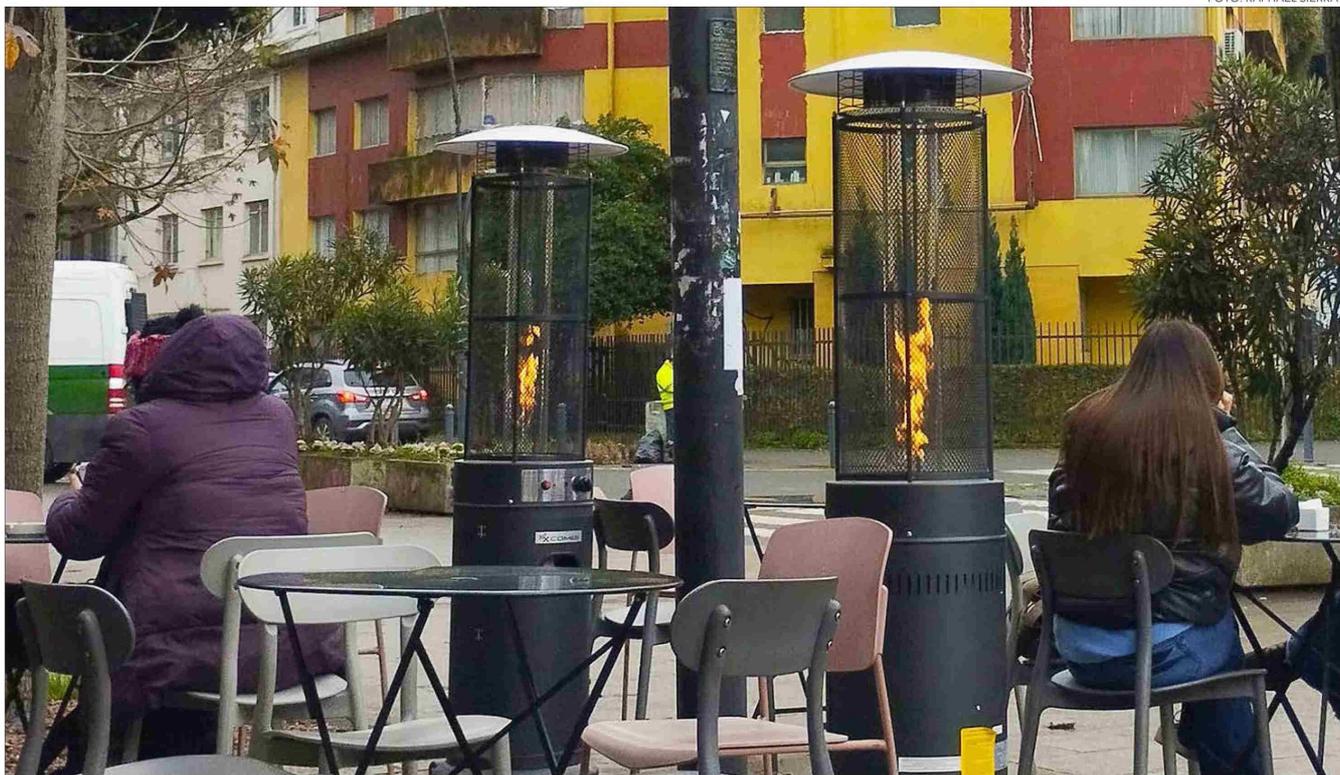


## Economía & Negocios

# 4 mil

800 restaurantes hay en la Región de manera formal.

FOTO: RAPHAEL SIERRA P



**Bruno Rozas Hinayado**  
 contacto@diariococoncepcion.cl

\$360 MIL MILLONES EN VENTAS ANUALES EN EL SECTOR

# Calefacción en terrazas: restaurantes del Gran Concepción diseñan estrategias para enfrentar alza de costos

El frío no sólo condiciona que las personas deban optar por más capas de ropa en el Gran Concepción, también está impactando los bolsillos, tanto de los comensales como de los empresarios gastronómicos.

Con más de 4 mil 800 restaurantes formales en la Región del Biobío, un rubro que genera más de 19 mil empleos y mueve más de \$360 mil millones anuales, los desafíos económicos actuales están poniendo a prueba la capacidad de adaptación del sector.

Según el seremi de Economía del Biobío, Javier Sepúlveda, esta industria ha mostrado un crecimiento sostenido durante las últimas dos décadas. "En promedio, la cantidad de restaurantes ha crecido un 6% anual, las ventas un 12% y el empleo un 8% cada año. Es un rubro fundamental para la economía regional", indicó.

"Cuando uno ve los datos históricos de las últimas 2 décadas se da cuenta de que estas cifras han ido creciendo sostenidamente, ya sea si se compara con

**Precios en el rubro gastronómico han subido 7,4% anual, mientras locales buscan equilibrar comodidad y temperatura acorde para los clientes durante el invierno.**

los últimos 5 años, los últimos 10 años, en la Región del Biobío ha ido creciendo sostenidamente la cantidad de restaurantes, al mismo tiempo aumentan anualmente sus ventas", sostuvo la autoridad.

Sin embargo, este auge viene acompañado de una presión creciente: el alza sostenida en los precios. De acuerdo con cifras del Instituto Nacional de Estadísticas (INE), el Índice de Precios al Consumidor (IPC)

para restaurantes, cafés y locales similares ha subido un 7,4% anual en promedio durante los últimos 6 a 7 años, superando la inflación general.

"Podríamos decir que los servicios de restaurantes tienen precios que van aumentando de forma más acelerada que el resto de los precios de la economía y por lo tanto es un sector que se ve enfrentado a desviaciones anuales significativas en sus precios en comparación con otros bienes y servicios que

FOTOS: RAPHAEL SIERRA P.

tienen variaciones mucho más moderadas en relación al IPC", finalizó diciendo Sepúlveda.

### La presión del costo en la carta

Este aumento se refleja directamente en los menús. Carlos Díaz, administrador del restaurante A la Turca, comenta que "aunque hemos intentado mantener precios asequibles y porciones generosas, hemos tenido que hacer ajustes por el alza en insumos clave como el pollo y utensilios de cocina".

"Nuestros precios varían, van desde los \$4.500, lo que consideramos que es bastante barato si lo comparamos con otros lugares y después los precios varían pasando de los \$5.500 hasta los \$7.000", comentó Díaz.

Una situación similar vive Capone's Pizza, en Hualpén. Su administrador, Rubén Espinoza, reconoció que debieron subir los precios en marzo pasado: "Fue un aumento del 5%, impulsado por el alza de productos esenciales como la harina y la salsa de tomate. Ha sido un fenómeno generalizado en el rubro".

"Es algo que a mi juicio le ha tocado vivir a diferentes locales de comida, ya que el rubro



es verdad que se ha encarecido bastante, pero nosotros tenemos una política de ojalá mantener lo más que se pueda los precios", finalizó diciendo Espinoza.

A pesar de los esfuerzos por mantener precios accesibles, la tendencia al alza parece inevitable en el corto plazo, especialmente si se considera el invierno y sus efectos colaterales en los costos operacionales.

zas no solo representa un costo operativo, también plantea cuestionamientos medioambientales. En ciudades como Barcelona, se han prohibido los calefactores a gas en espacios abiertos por su alto impacto en emisiones de CO<sub>2</sub>.

Consultado al respecto, el seremi de Medio Ambiente del Biobío, Pablo Pinto, explicó que en Chile existe una normativa nacional sobre emisiones de calefactores, actualmente en revisión. "Nuestro enfoque se centra en la reducción de humos visibles durante episodios críticos de contaminación, principalmente entre abril y septiembre", señaló.

"La norma de emisiones de calefactores lo que revela la importancia que tienen las emisiones y que estén certificados con la SEC, eso es lo que norma, los calefactores y sus emisiones a la atmósfera, a través de cañones por ejemplo. Las normas que tienen que ver con cuantas personas pueden estar en una terraza, en una cantidad de metros cuadrados definida, eso ya tiene que ver más con la salud de las personas y la exposición a la que se enfrentan por las emisiones", concluyó el Seremi de Medio Ambiente de la Región del Biobío.

### Calefacción en terrazas: entre la comodidad y el costo

La temporada invernal no solo implica más abrigo para los clientes, sino también mayores gastos para los restaurantes, especialmente aquellos con terrazas. Estufas eléctricas, a gas o leña son parte del mobiliario habitual en estos espacios, donde la calefacción se ha vuelto casi una necesidad.

Daniela, trabajadora del restaurante Puerto Veleró en Lengua, confirma que, aunque no es obligatorio, las estufas permanecen encendidas gran parte del día: "El consumo ha subido considerablemente. Como nuestras estufas son eléctricas, la cuenta aumentó alrededor de un 50%".

Desde la Cámara de Comercio de Concepción, su presidenta, Sara Cepeda, aclara que "no hay obligación legal de tener calefacción en terrazas. Cada local decide según su estrategia comercial. En interiores, sí existen normas de ventilación y emisiones, especialmente si se usan artefactos a gas o leña".

El uso de estufas en terra-

### OPINIONES

Twitter @DiarioConce  
 contacto@diarioconcepcion.cl

