

Escasez y altos costos golpean a restaurantes

Autor Administrator

Thursday, 19 de November de 2015

Modificado el Thursday, 19 de November de 2015

Los costos de los alimentos que escasean, cuando se consiguen, siempre son más altos.

(Caracas, Venezuela. Redacción Sumarium).- Locales de comida han visto cómo sus ganancias han disminuido, debido a que el desabastecimiento de productos y los altos costos los han obligado a reducir la variedad de platos en sus menús.

«Hemos tenido que sustituir el contorno de arroz por vegetales, tajadas o yuca para rendir lo que tenemos». Tenemos menos platos con pasta, con carne, con pollo, precisamente por las dificultades para conseguirlos», dice Giovani Silva, encargado de El Viejo Carruaje, según se cita en una nota de Efecto Cocuyo.

Los costos de los alimentos que escasean, cuando se consiguen, siempre son más altos, refiere Silva, por lo que los precios en su restaurante han subido ininterrumpidamente. Desde julio hasta la fecha considera que el aumento general en su establecimiento ha sido de 70%.

Esta gradualidad en el aumento de los precios ha sido de al menos 10% mensual, refiere Jhonatan Fernández, del restaurant Andreína, que habla de hasta 100% del incremento en el menú del día. Según indica, ha dejado de presentar el pabellón al menos durante un mes al no conseguir caracas.

Aunque Fernández dice que la crisis ha afectado a todos por igual, sostiene que sus clientes se mantienen. En cambio Silva sí considera que ha habido una reducción de la clientela habitual.

<http://sumarium.com/escasez-y-altos-costos-tambien-golpean-el-menu-de-los-restaurantes/>