

Fuente: Ignacio Medina

Periodista Gastronómico

Extraído de Revista SOMOS

Fecha: 21 de febrero 2015

ALCALDES CONTRA LA COCINA

Las normativas urbanísticas asedian al restaurante

Para abrir un restaurante en Miraflores hay que tener una plaza de aparcamiento en propiedad por cada 16 m² de comedor. Las cosas cambian si prefieres inaugurar tiendas o locales comerciales convencionales en el distrito: el nivel de exigencia se reduce a una plaza de 40 m². El mismo patrón se aplica a oficinas administrativas y servicios profesionales ubicados en zonas comerciales.

Para inaugurar un restaurante suficiente para 80 comensales, la empresa está obligada a dedicar otros 112.5 m² destinados a aparcamiento. Más de la mitad del espacio que ocupa el comedor. La historia se repite en San Isidro. No vale tener una playa con capacidad para mil autos frente a la puerta. Las plazas deben ser propiedad del local que ocupa el restaurante. Sin eso no hay licencia. Descabellado, en una ciudad sin lugar para los autos. Mientras algunas capitales europeas empiezan a prohibir que los restaurantes reserven espacios para cuadrar los autos de sus clientes, en Miraflores, San Isidro y otros distritos de Lima toman el camino contrario.

Es parte de la absurda trama tejida contra los restaurantes por las municipalidades de Miraflores, San Isidro o la Victoria, donde copiaron las ordenanzas de San Isidro. En Chacarilla se zonifica la discriminación culinaria: hay lugares donde se puede abrir una pollería o un KFC, pero no un asiático. Un despropósito más entre los muchos que afronta cualquier emprendedor, interesado en abrir un negocio gastronómico. No lo tiene mejor quienes pretendan modificar, adecentar o actualizar uno ya existente. Ya no cumplirán las nuevas ordenanzas y la reforma les empujará al cierre. De ahí la decrepitud de muchos negocios pasados de fecha: es más rentable agonizar que renovarse.

Tal vez sea el motivo que está llevando a los restaurantes hacia los grandes centros comerciales: llegan con plazas de aparcamiento incluidas algunas ventajas añadidas, como la rapidez en las licencias. A cambio, redirige el negocio gastronómico hacia guetos ajenos a su naturaleza.

La apertura de un restaurante en Miraflores y San Isidro exige obtener al menos una docena de permisos y certificaciones. Si las superponen a los cambios caprichosos, órdenes y contraórdenes decididos sobre la marcha, podrán entender parte del vía crucis que lleva a la concesión de una licencia de funcionamiento. Lo que nunca imaginarían es que para cumplir todos los requerimientos se necesitan alrededor de dos años y medio. La espera impulsa las coimas y alimenta la corrupción. Cuanto más se alarga el trámite, más personajes ponen la mano.

Esto no para aquí. El alquiler de un local de 500 m² para un comedor de 80 plazas ronda los 15 mil dólares mensuales en Miraflores o San Isidro, aunque puede alcanzar la nada despreciable cifra de 20 mil. Los alquileres de infarto viene con regalo municipal incorporado. Alrededor de 30 meses pagando 'esos' alquileres a cambio de nada. Sin ingresos, sin explotar la marca y sin rentabilizar la inversión. Enterrando plata, mes a mes, en el pozo negro de la administración. Los hay que nunca llegan a obtener licencia; en el camino se dejaron al menos 450 mil dólares. El resto nace con una espada sobre la cabeza: el pasivo creado por dos años y medio de gastos difícilmente recuperables. ¿Cuántas comidas hay que vender para compensar 600 mil dólares de gastos acumulados a la espera de obtener la licencia de funcionamiento? Muchas más de las que indican la cordura y los manuales de gestión.

