

El Indecopi, Produce y la Asociación PYME Perú presentaron instructivo para impulsar la reactivación de las Mype gastronómicas

- ✓ **Este producto fue lanzado en Arequipa con el propósito de contribuir a la reactivación económica de este sector afectado por la pandemia por la COVID-19.**

Como parte de la política institucional de colocar al ciudadano al centro de sus servicios y de la labor articulada que se realiza a favor de la micro, pequeña y mediana empresa en el Perú, el presidente ejecutivo del Indecopi, Julián Palacín Gutiérrez participó, junto al viceministro de Mype e Industria del Ministerio de la Producción (Produce), Luis Martín Mesones Odar, y la presidenta de la Asociación PYME Perú, Ana María Choquehuanca, en el lanzamiento del “Instructivo para la mejora del servicio en las Mype gastronómicas”, en la ciudad de Arequipa.

Con este instructivo, elaborado por estas instituciones, se busca fortalecer la gestión de las empresas gastronómicas en el país, brindando información sobre procesos de calidad y personalización de sus servicios, en estricto cumplimiento de las normas vigentes para garantizar la vida y la salud de los consumidores en momentos de pandemia por la COVID-19.

Desde hoy, esta guía estará a disposición de más de 100 mil restaurantes a nivel nacional, para la mejora de su gestión y administración de establecimientos, implementación de buenas prácticas de manipulación, protocolos sanitarios por la COVID-19, mejora del servicio a domicilio, digitalización, atención al cliente y buenas prácticas en consumo, autorizaciones para el funcionamiento de locales, gestión de quejas y reclamos, gestión y posicionamiento de marca y la puesta en marcha de la marca de certificación “Yo Soy MYPE” del Produce.

Para su elaboración colaboraron los integrantes del ecosistema de la gastronomía peruana: gremios, asociaciones y expertos en el sector gastronómico de restaurantes a nivel nacional, quienes brindaron todo su apoyo; así como la Dirección de la Autoridad Nacional de Protección del Consumidor del Indecopi, el Programa Nacional Tu Empresa y la Dirección General de Desarrollo Empresarial del Produce, y la Asociación PYME Perú.

Con relación al Indecopi, el instructivo informa sobre los deberes de los proveedores de restaurantes a favor del consumidor, publicidad, también describe cómo registrar las marcas, y el procedimiento para la eliminación de barreras burocráticas en el sector; mientras que el Produce brinda información sobre la formalización, gestión empresarial, digitalización y desarrollo productivo de las empresas gastronómicas.

Con esta iniciativa público y privada, además, se contribuye con la recuperación de las Mypes gastronómicas del país, ya que, a causa de la pandemia, en el 2020 disminuyeron sus ventas en 9210 millones de soles, con relación al 2019; mientras que cerca de 70 mil restaurantes habrían paralizado sus actividades. Pese a ello, en el 2021, el registro de restaurantes formales aumentó en 102 mil aproximadamente.

“Las instituciones presentes estamos comprometidas con seguir uniendo esfuerzos para que el motor de la economía de nuestro país no se detenga. Por ello, nos hemos reunido para lanzar este instructivo que será de mucha utilidad e importancia en esta coyuntura”, afirmó Palacín Gutiérrez, durante su discurso.

Agregó que la gastronomía es reflejo de nuestra historia, expresa la unión de muchas tradiciones y culturas que han decantado en la identidad de la peruanidad, pero también es un recurso importante para generar ingresos a miles de familias.

“El Indecopi y el Programa Nacional Tu Empresa, del Ministerio de la Producción, asumimos el reto de promover una estrategia nacional para generar confianza y estrechar lazos entre consumidores y las empresas gastronómicas”, subrayó, y adelantó que este trabajo continuará en bien de los pequeños empresarios.

Por su parte, el viceministro de Mype e Industria del Ministerio de la Producción (Produce), Luis Mesones Odar destacó la guía como un logro de la unión del sector público privado. Recordó que el Indecopi junto al Produce se sumaron a esta iniciativa de la Asociación de Pyme. Dijo que, a este documento, que consta de tres partes, le sigue una etapa de certificación para que las empresas sean elegibles por los consumidores nacionales y extranjeros. Además, resaltó la pasión y la humildad que muestran los emprendedores gastronómicos en su labor.

De igual forma, la presidenta de la Asociación de Pyme del Perú, Ana María Choquehuanca manifestó que esta guía es un ejemplo del trabajo conjunto. Recordó que frente la pandemia pensaron en elaborar una guía gastronómica para apoyar al rubro de restaurantes, para lo cual se invitó al Indecopi y a Produce a sumarse. Afirmó que su asociación continuará laborando a favor de este sector afectado por la crisis sanitaria como parte de las acciones a favor de la reactivación económica del turismo nacional. Resaltó la riqueza gastronómica de Arequipa y agradeció el apoyo del Indecopi y de Produce.

Finalmente, el Indecopi, en alianza con Produce continuará desplegando todos sus esfuerzos para seguir desarrollando herramientas dirigidas a los diversos sectores productivos del país, en el marco de su política de apoyo a la reactivación económica y colocando siempre al ciudadano al centro de todos nuestros servicios.

Arequipa, 11 de abril de 2022

Fotos y vídeo:

<https://www.flickr.com/photos/140570407@N06/albums/72177720298034787/with/51997995851/>

<https://we.tl/t-7ANDKSUXQw>