

Salir a comer afuera cuesta 106% más que a fines de 2021: qué hay detrás de ese aumento

25/12/2022



La inflación aceleró tanto durante este año que los consumidores perdieron noción de los precios. En ese desorden, algunos rubros subieron bastante por encima del promedio en los últimos doce meses, como es el caso del ítem de “restaurantes y comidas fuera del hogar”.

Según la medición del IPC del **Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (Indec)**, los precios de la gastronomía se encarecieron 105,9% entre noviembre de 2021 e igual mes de este año. Se trata de unos de los rubros que más subió en ese período, solo por detrás de la indumentaria textil y algunos alimentos de venta al público muy puntuales.

Además, los precios de los restaurantes se incrementaron 13,5 puntos porcentuales por encima de la inflación general. Incluso en noviembre, cuando hubo una desaceleración significativa de la inflación general, el rubro de “**restaurantes y hoteles**” siguió avanzando a mayor ritmo (5,5%).

Los disparadores

Hay varios factores a tener en cuenta a la hora de analizar por qué los precios del rubro gastronómico se dispararon en los últimos doce meses. **José Vargas**, economista y director de la **consultora Evaluecon**, indicó que, en parte, los aumentos tienen que ver con la demanda contenida que se registró durante los meses más duros de la pandemia.

“Como los restaurantes estuvieron cerrados durante tanto tiempo, en época de pandemia los precios no se movieron. Hoy, con la demanda a tope, los valores de mercado están tendiendo a recuperar el terreno perdido”, sostuvo el especialista.

“A eso se le debe sumar la fuerte evolución de los costos. Hay algunos insumos que están dolarizados, porque son importados, y otros que por distintos motivos se incrementaron por encima del promedio”, agregó Vargas.

También una conocida **empresaria del rubro gastronómico** reconoció que en los últimos meses ha habido un ajuste por encima del promedio. “Las cartas (de los restaurantes) estaban desactualizadas en la mayoría de los negocios. Ahora que la demanda lo permite, hay que ajustarse a la realidad. De otra forma no se pueden enfrentar las subas de nuestros costos”, subrayó.

En ese contexto, se debe considerar el efecto de **Previaje**, el programa del Gobierno nacional que se creó para incentivar la actividad turística y gastronómica en todo el país. El plan otorgó reintegros de hasta el 50% en lo gastado por las

familias argentinas con fines turísticos para ser reutilizado en empresas del sector turístico, como bares y restaurantes, lo que sin duda abarató el consumo en los locales adheridos. El efecto fue notorio, al punto que en las dos primeras ediciones, el programa benefició a 5 millones de turistas, con un impacto económico de **\$165 mil millones**.

Por otro lado, coincidiendo con el economista, la referente del rubro gastronómico aseguró que sus proveedores les llevan listas de precios actualizadas que también superan a la inflación general.



Los precios de bares y restaurantes se aceleraron en los últimos meses. EFE/ Barmaids De Argentina Y Afines Daniela Dimov

En las estadísticas abiertas del Indec se puede comprobar que algunos alimentos tuvieron subas por arriba del 100% en el último año. Es el caso del rubro de **“verduras, tubérculos y legumbres”**, que **subió 137%** entre noviembre de 2021 y noviembre de 2022. Se trata además de un insumos de primer orden para

los restaurantes.

También superaron la barrera del 100% las frutas (108%), la leche y productos lácteos (108,1%), los aceites, grasas y mantecas (108,1%), el rubro de “azúcar, dulces, chocolate y golosinas” (104,4%) y el de “pan y cereales” (101,4%).

De hecho, dentro de “alimentos”, solo las carnes y sus derivados subieron por debajo del IPC general (71%).

“Es importante tener en cuenta también que hay rubros vinculados al sector gastronómico que también se han disparado, como pasa con los alquileres. La mayoría de los emprendimientos del sector gastronómico alquilan, por lo que hubo un impacto fuerte en estos últimos meses”, planteó José Vargas.

“A eso se le debe sumar el costo salarial, teniendo en cuenta las actualizaciones en las paritarias que se vienen dando en la mayoría de los sectores”, sumó el especialista.

Cabe recordar, que los empleados nucleados en la **Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos (Uthgra)**, cerraron un acuerdo de incremento anual del 106%. Inicialmente habían acordado un ajuste del 78%, pero luego de sentarse a renegociar, se sumó otro 28% no remunerativo a aplicarse en tres tramos (10% en enero de 2023, 10% en marzo y 8% en mayo).

Fuente: Infobae