

Canares afirma que las ganancias son menores al 15% por costos operativos

La Cámara Nacional de Restaurantes (Canares) estima que en la actualidad **las ganancias de los restaurantes del país oscilan entre un 12% y un 15%.**

El presidente del gremio, Iván Puerta, explicó que hoy día es más difícil para los propietarios de establecimientos mantenerse operativos «no solo por costos y materia prima, sino los costos operativos que se están llevando y tienen contra las cuerdas a los negocios».

Puerta detalló que en la estructura de costos, **«la materia prima no debería exceder de un 40%, la mano de obra es ideal que no te pase de 20%,** los alquileres están a los alrededores de un 10% y el resto se distribuye en los gastos operativos y lo que queda de beneficio».

El presidente de Canares afirmó que hay restaurantes que abren y se mantienen, “creo que son los que ya tienen esa fórmula de saber moverse en esa agua”, dijo.

No obstante, destacó que entre 2022, año en el cual inició un «boom» de apertura de nuevos restaurantes en Caracas y otras ciudades del país y 2025, **cerraron el 70% de estos emprendimientos.** “Yo creo que Valencia puede ser la ciudad que más está sobresaturada en este momento”, dijo.

El dirigente empresarial comentó que los cierres ocurridos en los últimos tres años pudieron ser ocasionados por un «mal manejo... muy mala gestión de los costos, de las gerencias, **se dejaban llevar por abrir negocio sin estudiar, por nicho».**

Otra de las razones que mencionó es **el poder adquisitivo de los venezolanos, el cual «es una realidad que no solo afecta a restaurantes sino al comercio en general.** Todos estos gastos, las cargas impositivas municipales, ponen cuesta arriba la ruta», dijo en entrevista para Circuito Éxitos.

Con información de Banca y Negocios