

CANARES | Hasta el 70% de los nuevos restaurantes en el país cierran antes de cumplir un año,

La **Cámara Nacional de Restaurantes de Venezuela (CANARES)** alertó este jueves 21 de agosto sobre la difícil situación que enfrentan los nuevos emprendimientos **gastronómicos en el país**. Según cifras del gremio, entre el **60%** y **70%** de los restaurantes no superan su primer año en el mercado, una tendencia impulsada por la saturación del mercado y una demanda que no **crece** al mismo ritmo que la oferta.

Iván Puerta, presidente de **CANARES**, destacó en una entrevista para **Unión Radio** que el sector gastronómico ha sido **históricamente** un motor para el **emprendimiento** en Venezuela. Sostuvo que las estadísticas revelan que, si bien hay un alto número de aperturas, la sostenibilidad de estos negocios es un desafío crítico.

“Cuando yo hablo de estas estadísticas no es que un **60**, un **70%** **bajó las santamarías**, pero tal vez ya tiene un **año**, un **año y medio en rojo**,” explicó Puerta.

En la reseña, el presidente del gremio se refirió a un “**cierre técnico**”, donde los establecimientos continúan operando, pero sin generar ganancias, lo que los condena a una **desaparición silenciosa** a corto o mediano plazo.

Desafíos en lo operativo y financiero

Más allá de la alta competencia, los restaurantes en Venezuela deben sortear “**aristas particulares**” que complican su gestión, como la obtención de permisos sanitarios y la manipulación de alimentos. En la nota difundida, Puerta señaló que la **administración financiera** es otro reto, ya que los constantes ajustes de precios son una medida obligada para mantener la operatividad y no un acto de especulación.

“Los dueños de restaurantes no ajustan sus precios porque es que quieren comprarse un **carro nuevo**, sino que simplemente tienen que hacerlo para mantener su **operación**, porque si no desaparecen”, afirmó Puerta.

