

Carnicerías ofrecen combos hallaqueros para subir ventas

Llegaron las festividades navideñas y en las mesas del venezolano no debería faltar la hallaca. Sean andinas, caraqueñas, orientales o marabinas, este delicioso manjar se apoderó de la época decembrina en el país. La situación económica: los bajos sueldos, la depreciación del bolívar, la inflación y la galopada del dólar, tanto oficial como paralelo, hace que este succulento plato se aleje cada día de los hogares criollos.

Algunas carnicerías en el oeste de Caracas hacen promociones con precios asequibles para que las multisápidas no falten en las celebraciones de Noche Buena o Fin de Año. Hay varias promociones. Algunas ofertan con garbanzos «para los andinos». Las caraqueñas son «sencillitas» y además, «les obsequiamos un paquete de hojas» y su pabilo.

Los combos varían dependiendo el gusto del comprador, eso sí, casi todos los establecimientos que tienen esta promoción, aclaran que «son para 50 hallacas aproximadamente». Sus costos cambian. Oscilan entre los 55 a 60 dólares. «Traen casi todo lo necesario y las tres proteínas, menos los aliños», dice Alfonso Pereira, dueño de la Carnicería Madeira, ubicada cerca de la Plaza Catia.

¿Qué traen los combos?

Francisco Gómez detalla que sus combos tienen dos kilos de carne de res, dos kilos de cochino, dos kilos de pechuga con huesos, tres kilos de harina de maíz precocida, medio kilo de tocino, 250 gramos de pasas, 250 gramos de aceitunas, un kilo de sal y tres sobres de onoto. «Las hojas y el pabilo van por la casa», dice jocosamente el dueño de Abasto Gato Negro en la Avenida Sucre. Acá el combo está en 58 dólares.

Gómez es sincero y dice que la venta de esta promoción no ha salido como él ha querido. Sin embargo, espera que para «el quince del diciembre arranquen las ventas como deben ser». Él está claro, su negocio no depende de esta oferta, pues, además, tienen todo tipo de variedades de carne de res, de cochino, pollos y charcutería. También ofrece víveres y licores en su local.

Pereira reitera lo que dice su colega. «La promoción es, en

parte, para ayudar a los clientes y que la celebración no pase por debajo de la mesa. También ayudan a mejorar las ventas». La Carnicería Madeira cuenta con tres generaciones. Es un negocio familiar y desde hace más de siete años ha ofrecido combos proteicos a los habitantes de Catia.

No todas las carnicerías visitadas por *contrapunto.com* ofrecen combos hallaqueros, pero sí proteicos, charcuteros o de víveres.

Pedro Aristigueta, encargado de un local cerca de la estación del Metro Agua Salud, sostuvo que desde que abrió la carnicería «entraron en la moda de hacer combos» de todo tipos. «La intención es vender y vender rápido. Esta mercancía es perecedera y hemos notado que otros locales duraban mucho tiempo con sus productos. Ofrecer este tipo de promociones hace que las ventas se incrementen y le da al cliente un poco de ahorro».

Con información de [Contrapunto](#)