

# La industria del paladar

## y el boom de la gastronomía peruana

(\*) Por: Bruno Giuffra

El mundo se divide en dos: países donde se come bien y países donde se come mal. Bajo mi modesta experiencia, salvo contadas excepciones europeas, veo que el mundo en general no come tan bien que digamos. Y esto se vuelve mucho más ácido si es que empiezo a comparar algunas cocinas contra nuestra extraordinaria gastronomía.

Motivo de orgullo nacional, nuestra comida no sólo representa la riqueza cultural de nuestro país -con influencia de casi todos los continentes- sino también, explica nuestra capacidad inventiva, creatividad, osadía culinaria y un especial manejo de insumos y sabores que nos hacen únicos en el planeta. Esta privilegiada realidad, sumada a las extraordinarias condiciones actuales para desarrollar negocios en el país, ha hecho que se desarrolle un boom gastronómico sin precedentes. Según el reciente estudio nacional del consumidor peruano de Arellano Marketing, salir a comer a la calle es la primera actividad fuera de ver televisión, descansar o escuchar música, cuando se pregunta sobre el tiempo libre de los peruanos. La preferencia, como se puede anticipar viendo nuestras calles, se concentra marcadamente en las pollerías, con 56% de asistencia de las dos o tres veces al mes que salen en promedio los peruanos a comer a la calle. Siguen en el ranking las cebicherías con un 24% de asistencia y los chifas con 20%.

### TANTO PARA COMER

Este creciente gusto por nuestra propia comida explica la operación de los más de 66,000 restaurantes que tiene el Perú, con casi la mitad funcionando en Lima, y un crecimiento que supera el 18% anual y aporta 3,7% a nuestro PBI. Si consideramos además que, cerca del 4% de la PEA está trabajando en un restaurante peruano, y que sus números solo crecen, no es difícil pensar en la gastronomía como

sector estratégico nacional (para dimensionarlo mejor, piense además en el impacto a nivel de mercados, pescadores, imprentas que hacen libros de cocina, empresas que venden vajillas, decoradores, carpinteros, etc.). Es, en resumen, una actividad no contaminante, de pocos dólares de inversión por puesto de trabajo, de altísimo impacto en las cadenas productivas, descentralizada, súper inclusiva, dinamizadora de mercados, gran embajadora en el exterior y como si fuera poco, motivo de admiración mundial. Creería que junto con el turismo (su primo hermano), no hay otra actividad que genere tantos beneficios juntos.

### APUNTANDO AL CIELO

Como vemos, la génesis de lo que podría ser en un futuro cercano una espectacular industria, explotando todos los frentes mencionados, ya se dio. Ahora toca hacer un esfuerzo sin pausa para no perdernos esta excelente oportunidad. Algunos temas representan un gran reto para la industria.

- Informalidad: El 80% de los trabajadores de restaurantes está en la informalidad
- Capacitación: El 62% del personal de la industria solo tiene 5to de secundaria.
- Sanidad: Muchos restaurantes subestiman aun su importancia y descuidan esta fundamental obligación.

Como vemos, no es coincidencia que los principales retos de esta industria estén relacionados, una vez más, con nuestro principal reto nacional: Mejora en la educación. Es, pues, prioritario atender este vacío. Si ya sabemos que se viene una mega tendencia en la industria (a la gastronomía peruana nadie la para), debemos anticiparnos y prepararnos para que su crecimiento futuro sea robusto y esté asegurado (gran oportunidad de negocio para colegios, escuelas, institutos e universidades).

Felizmente, el mundo de la gastronomía cuenta con algunos jugadores muy bien organizados, con un amplio sentido de cooperación, que dejan de lado la competencia individual si se trata de apuntar hacia un mismo norte como país (algo muy raro en el Perú). Una muestra concreta y destacable es la formación de APEGA, la Asociación Peruana de Gastronomía, que se está encargando de manera profesional de velar por un desarrollo realmente ejemplar. ¡Buen Provecho!

(\*) Profesor de Centrum Católica  
Conductor del programa Mundo Empresarial

La  
**GASTRONOMÍA  
PERUANA**  
explica nuestra  
capacidad inventiva,  
creatividad,  
osadía culinaria  
y un especial manejo  
de insumos y sabores  
que nos hacen únicos  
en el mundo

