

Pierden negocios en verano

Escrito por cmendivil

Domingo, 08 de Junio de 2014 17:06

El 20% de los productos principalmente los lácteos se les echan a perder, debido a las altas temperaturas de nuestra ciudad

Por Rachel García Vega

TRIBUNA

Verduras, tortillas, lácteos, salsas son algunos de los productos a los que si no se les dan los cuidados suficientes durante el verano tienden a echarse a perder con facilidad, lo cual representa mermas para restaurantes y negocios en los que se tienen a la venta.

En el caso de los restaurantes de la localidad las mermas representan un problema serio, aseguró el presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) Enrique Burboa Valenzuela, debido a que los refrigeradores en ocasiones no alcanzan a enfriar lo suficiente.

Para evitar ese problema, hemos tenido que aprender a sobrellevar la situación y para evitar que las pérdidas sean muy fuertes, hemos implementado estrategias, ya que todos los años la situación es muy similar en la región.

Por su parte, María Alicia Caballero quien es propietaria de un abarrotes de la localidad, expresó que en esta temporada de verano alrededor del 20% de los productos principalmente los lácteos se les echan a perder, debido a las altas temperaturas que se registran en la región.

“Para evitar ese tipo de problemáticas nosotros en estos meses procuramos reducir la cantidad de producto que adquirimos y en ocasiones preferimos que nos haga falta a que se nos eche a perder”, expresó.

Lo anterior, teniendo en cuenta que “los altos costos de la tarifa de energía eléctrica no nos permiten tener los refrigeradores encendidos durante las 24 horas del día, es por ello que tenemos que apagarlos por la noche y encenderlos por la mañana, motivo por el cual muchos productos no aguantan”.

En el caso de las fruterías son negocios en los que por lo regular no están refrigerados, al menos que sean empresas muy grandes en las que la venta se los permita, por lo que se deben extremar precauciones para que los productos no se echen a perder, ya que si se maduran demasiado la gente les saca la vuelta y ello representa pérdida para el negocio, recalcó Samuel quien prefirió mantener sus apellidos en el anonimato.

Productos como el tomate, aguacate, plátanos, así como cebolla, chiles, entre otros, son algunos con los que se debe tener mucho cuidado y estar revisando periódicamente para que

Pierden negocios en verano

Escrito por cmendivil

Domingo, 08 de Junio de 2014 17:06

no se echen a perder, porque con uno que se “pudra” se dañan todos los que están alrededor.

Sin embargo, para todo hay “maña” y se aprende a cuidar los productos para evitar que esas pérdidas afecten a los negocios sea cual sea el giro, expresó.