

El Sol de Morelia

Morelia, Michoacán, 4 de enero de 2021

Mehuacan se adapta a la pandemia

Con medidas de mitigación y ahorros, el restaurante ha sabido sortear los efectos del Covid-19

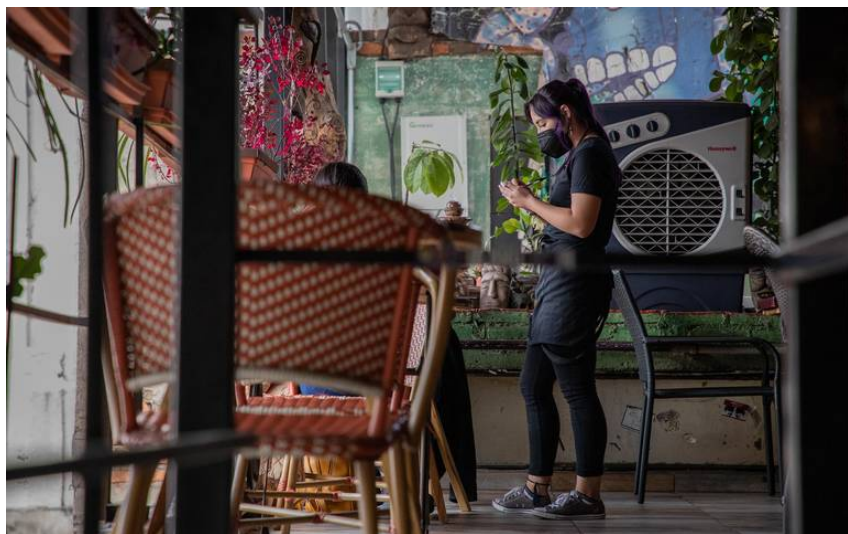


Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

Josafat Pérez | El Sol de Morelia

Morelia, Michoacán (OEM-Infomex).- La **reducción de plantilla** de manera voluntaria –descansos sin despidos– y “un colchoncito” que en primera instancia estaba destinado a remodelaciones, son las medidas de mitigación que implementó el **tianguis artesanal y restaurante Mehuacan** para no cerrar durante la pandemia.

En entrevista para El Sol de Morelia, **Alberto Vázquez Torres**, administrador del restaurante, explicó que la clientela cautiva y las entregas a domicilios, además de las estrategias arriba mencionadas, hicieron posible mantener en pie el restaurante **“en los meses más críticos”**.



Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

“Tuvimos que hacer **algunas adecuaciones**: no descansamos a nadie, dimos carta abierta para quien quisiera resguardarse lo hiciera, y la mayor parte de la plantilla decidió mejor **quedarse en casa**. Eso nos ayudó bastante para completar la nómina, junto a los ahorros que tenían los administradores para una **emergencia**”, explicó.

Ubicado en avenida Madero poniente # 681, Centro Histórico, **Mehuacan** se ha caracterizado por ser un espacio donde confluyen personas de distintas edades, formaciones y estratos, a fin de pasar **un rato ameno y disfrutar de platillos** que no se preparan la mayoría de restaurantes y fondas de la ciudad, a precios accesibles para el ciudadano de a pie.

Te podría interesar: Restauranteros michoacanos viven el peor cierre de año

Como a miles de negocios, **vieron caer sus ventas** de manera estrepitosa entre abril y mayo, a causa del confinamiento. Ante tal situación, en vez de arrendarse, buscaron **alternativas** entre las cuales también está la difusión del menú en redes sociales, el servicio a domicilio y –actualmente– la implementación del código QR para **sustituir la carta de manera física**.



Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

“Los clientes cautivos nos ayudaron mucho porque **pedían desde casa**. También la promoción por redes sociales generó más pedidos, sobre todo cuando la gente temía salir a la calle por **riesgo de contagios**”, explicó luego de señalar que centraron su atención en cumplir con todas las medidas de sanidad para continuar trabajando durante la contingencia.

Sobre la oferta de **presentaciones musicales y eventos culturales** en general, dijo que se vieron orillados a prescindir de los mismos por el riesgo que implican las aglomeraciones y por la crisis económica.

SUSCRÍBETE A NUESTRA VERSIÓN DIGITAL

ENTREVISTA	RESTAURANTE	CULTURA
------------	-------------	---------

0 comentarios

Ordenar por Más antiguos

Agregar un comentario...

[Plugin de comentarios de Facebook](#)

MÁS NOTICIAS



LOCAL

Cristóbal Arias da espalda a Morena y negocia con líder del PRI

└ Con caravana motorizada repudian “imposiciones en Morena”

└ Negocia Cristóbal Arias candidatura con otros partidos