

# Con el acompañamiento del CREAR la gastronomía de Bariloche pudo subsistir en plena pandemia

sábado, 01 de mayo de 2021

La gastronomía estuvo entre las industrias más afectadas por la pandemia y en Bariloche se vive con preocupación por el gran desarrollo del sector. Entre los numerosos establecimientos exitosos, la taberna Breogán recibió un duro golpe y pudo subsistir preservando las fuentes de trabajo gracias al acompañamiento de la Provincia a través de la Agencia CREAR Río Negro.

Así lo manifestó el encargado del local, Santiago Santos, quien consideró fundamental el apoyo de la Agencia para mantener abiertas las puertas de su negocio a pesar de la pandemia. “La experiencia con el CREAR fue muy positiva durante la pandemia, nos han dado una mano muy grande”, agregó Santos.

Indicó que recurrieron a líneas financieras y crediticias, crédito a tasa cero y otras con muy bajo interés, completando “todo tipo de solicitud para hacerle frente a la pandemia”, y recordó que recibieron el primer crédito el 10 de junio, cuando veían “muy complicada la situación”.

Al inicio de la pandemia, Breogán tenía diez empleados, por lo que evitar el cierre era un desafío para muchas personas.

“Es excelente la relación con el personal del CREAR. Siempre fueron muy atentos, la página funciona muy bien, es muy clara y sencilla. Además hay un seguimiento permanente”.

“Muy buenos resultados”

Para Marcela Halber y Gonzalo Varela, de Ingredientes Sur, el CREAR fue fundamental en los últimos cuatro años para planificar y desarrollar su emprendimiento de salsas, dulces y aderezos, con una planta emplazada en Dina Huapi y comercialización casi total a través de internet y sin intermediarios. “Nosotros contamos con un valioso acompañamiento del CREAR, tanto en financiamiento como en capacitación” dijo Marcela.

Describió varias capacitaciones que recibieron de la agencia rionegrina, tanto presenciales antes de la pandemia como virtuales luego, en temáticas diversas como manipulación de alimentos o productos Sin Tacc, entre otras.

“También tuvimos acceso gratuito a códigos de barras y a rondas de negocios y ferias con muy buenos resultados. De las ferias que hicimos en todo el país logramos obtener puntos de venta en las distintas ciudades a las que íbamos, como Bahía Blanca, Comodoro Rivadavia o Buenos Aires, recorrimos un montón de lugares con ellos”, agregó la emprendedora.

Indicó que “gracias al programa competitividad fuimos a Lima, a una feria internacional de alimentación y participamos en

un concurso de seguridad alimentaria. Se trata de experiencias muy importantes para nosotros, a las que no hubiésemos accedido si no estaba el CREAM detrás”.

También el organismo acompañó a Ingredientes Sur con apoyo financiero. “El primero con una línea local con montos más reducidos y de fácil acceso, con el que compramos nuestra primera máquina pulpadora, para hacer pulpa de dulces, y otro de nivel provincial a través de Fiduciaria Río Negro, para prepararnos para una exportación que quedó trunca por la pandemia”, explicó.

Su esposo Marcelo agregó que en pandemia continuaron con el apoyo de las líneas crediticias que habían gestionado antes y destacó que el acompañamiento principal fue con las ferias.

“Nos ayudaron tanto cuando eran presenciales como con las virtuales. Siempre se trata de encuentros muy bien organizados, en los que el CREAM nos hizo de nexo, buscaba posibles clientes, les mandaba muestras y concretaba entrevistas. Luego nosotros enviábamos el producto, lo probaban y se sacaban las dudas”, señaló. Agregó que no gestionaron ningún financiamiento o línea de trabajo en pandemia, pero ahora la empresa está aplicando a otros créditos para renovación de máquinas.