

HISTORIA Y PERDURABILIDAD
DE LAS ORGANIZACIONES
TURÍSTICAS

TURISMO 
y SOCIEDAD

Irma Cristina Cardona Guarín

Docente Investigadora de la
Universidad Externado de Colombia.
Coordinadora de la Línea de Investigación:
Historia y Perdurabilidad de las organizaciones
turísticas, de la Facultad de Administración
de Empresas Turísticas y Hoteleras.
[irma.cardona@uexternado.edu.co]



**ASOCIACIÓN COLOMBIANA
DE LA INDUSTRIA
GASTRONÓMICA
ACODRÉS: UN GREMIO
EN EVOLUCIÓN¹**

**COLOMBIAN ASSOCIATION
OF FOOD INDUSTRY
ACODRÉS: AN EVOLVING
GUILD²**

¹ El presente texto fue incluido de manera extensa en el Libro: *Acodrés 50 Años*, resultado del Proyecto de Investigación de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, desarrollado entre junio de 2007 y enero de 2008.

² Artículo de revisión como producto de investigación.

Resumen

El texto a continuación presentado, es el resultado de un Proyecto de Investigación de historia empresarial de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, que se propuso como objetivo general recuperar los 50 años de historia del gremio ACODRÉS, conocer los niveles de desarrollo logrados por la institución, así como la proyección de la misma, y reconocer a las personas que construyeron y aportaron a la conformación y evolución de la asociación.

La metodología cualitativa guió la investigación, requiriendo la revisión de documentos de archivo de la Asociación y archivos personales, de artículos de prensa que permitieron la recopilación de textos de prensa y de imágenes fotográficas (como fuentes secundarias), a la vez que la realización de 13 entrevistas en profundidad a presidentes honorarios, miembros actuales de la Junta directiva y concedores del sector que agremia la asociación y el desarrollo de encuestas dirigidas a los diferentes capítulos de Acodrés.

Agradezco a todas aquellas personas que gentilmente proporcionaron información (archivos, fotografías, narraciones, etc.) relacionada con el objeto del proyecto de investigación antes mencionado; así como también, a las personas de los capítulos que enviaron la información solicitada.

Abstract

The text presented below, is the result of a research project on business history of the Colombian Association of Food Industry, which was proposed as a general objective to recover the 50-year history of the guild ACODRÉS know the levels of development achieved by the institution as well as the projection of it, and recognizing people who built and contributed to the formation and evolution of the partnership.

Qualitative methodology guided the research, requiring the review of archival documents of the association and personal files of newspaper articles that led to the compilation of texts of the press and photographic images (such as secondary sources), while conducting 13 in-depth interviews with honorary chairmen, members of the Board and experts who belong to the sector partnership and the development of surveys aimed at the different chapters of Acodrés.

I thank all those who kindly provided information (files, photos, stories, etc...) Related to the subject of the research project mentioned above, as well as the people of the chapters that sent the requested information.

Palabras Clave: Gremio, historia empresarial, desarrollo, restaurantes, empresarios.

Key Words: Guild, corporate history, development, restaurants and businesses.

Historia de la Asociación 1957 - 1977

Se crea la Asociación Colombiana de Grilles y Restaurantes, ACOGRÁN, el 17 de junio de 1957, con una junta directiva encabezada por Rafael Eduardo Díaz como presidente; Alejandro Bula, secretario; Erick Gehr, secretario tesorero; León Koster, tesorero y Adriano Poggesi, Armando Riviere y Juan Carlos Ruíz como vocales. Obtiene su personería jurídica el 26 de octubre según resolución 2934 del mismo año.

En la primera década de la posguerra, Colombia empezaba a cambiar un paisaje rural por uno más urbano, y la capital congregaba y concentraba la migración nacional y atraía a los extranjeros. Era un momento de transición política fuerte y, sin embargo, el progreso se instalaba en la cotidianidad; la industria y el comercio ya se habían agremiado bajo la Asociación Nacional de Industriales ANDI, y la Federación Nacional de Comerciantes FENALCO; como también, la Asociación

Colombiana de Pequeños Industriales ACOPI, todas ellas iniciaron actividades en la década de los cuarenta. El comercio empezaba su ampliación, las empresas iniciaron su expansión y prontamente lo local se configuró en la capital como representación de lo nacional.

Entre tanto, en ACOGRÁN, las conversaciones de amigos empezaron a tener nuevos horizontes. Ya no se reunían sólo por amistad, pues terminaron viajando juntos a varios congresos en Estados Unidos para capacitarse; sino para hacer negocios que los beneficiaban a todos, como la importación compartida de licores para conseguir precios más competitivos.

De acuerdo con VALENCIA (2007), el Decreto 1921 de 1950 expedido en la administración Ospina Pérez, dicta la 1.ª reglamentación para Restaurantes, Salones de Té y Cabarés. Eran clasificados por el Departamento Nacional de Turismo en: Restaurantes de 1.ª, Restaurantes de 2.ª, Cabarés de 1.ª, Cabarés de 2.ª y Salas de Té. Otra reglamentación, aparecerá más tarde con el Decreto Ley 2345 de 1956 en la época del Gobierno del General Gustavo Rojas Pinilla.

La Asociación Colombiana de Grilles, Restaurantes y Afines defendía los intereses de una rama que ya desapareció representada en los famosos grilles, conocidos como establecimientos que tenían excelente comida y hacían representaciones musicales o tenían show diarios de artistas, orquesta permanente todos los días y se podía cenar y bailar sin horario restrictivo, aunque normalmente funcionaban hasta las tres o cuatro de la mañana. Dependiendo de eso había también una cantidad de grilles de segunda categoría que era a los que la gente salía muchas veces a bailar, esos sitios eran amañados incluso con orquesta en vivo. Entre los grilles famosos, estaban el grill López y el grill Colombia, básicamente todos ubicados en el centro de Bogotá.

Según VALENCIA, ACOGRÁN empezó en Bogotá, con un grupo de amigos, propietarios de restaurantes, que en su mayoría eran extranjeros, algunos judíos, hasta podría decirse que era un club de amigos, las reuniones empezaron a congregarse más y más personas y para 1964 don Ernesto Gottschalk, presidía la Junta Directiva de ACOGRÁN que por la época, contaba con 56 socios activos.

La primera década es una etapa donde la asociación creció en la capital. Para la segunda década, la inquietud de algunos miembros abrió la concepción a las regiones del país y se inició un proceso de expansión para tener capítulos en otras ciudades; en la década de los sesenta Latinoamérica conocía la efervescencia del desarrollo desde adentro, la famosa fórmula cepalina. El país transitaba por el Frente Nacional, un acuerdo bipartidista para alternarse en la Presidencia de la República; dicha propuesta de tranquilidad política permitió un espacio de crecimiento económico.

Con la expedición de la Ley 60 de 1968, a través del artículo 21, se facultó a la Corporación Nacional de Turismo para la clasificación, reglamentación, vigilancia, control y autorización de tarifas a los hoteles, bares, grilles, restaurantes y similares. Los restaurantes de clasificaban según sus servicios e instalaciones de 1 a 3 tenedores.

A finales de los sesenta y comienzo de los setenta la asociación se expandió por otras ciudades llegando a sumar 14 capítulos regionales: Valle, Atlántico, Norte de Santander, Antioquia, Santander, Nariño, Boyacá, Magdalena, Quindío, San Andrés, Meta y Bolívar. En las ciudades intermedias el sector creció más lentamente, los restaurantes eran para ocasiones especiales y la vida nocturna en grilles y bares era aún restringida.

ACOGRÁN 30 años 1977 – 1987

Finalizando la década de los setenta la asociación había cambiado mucho desde los inicios, 20 años sumaban en experiencia; los presidentes y las juntas directivas se habían sucedido, de los pioneros permanecía el Señor Alejandro Bula. En la Presidencia de la década de los ochenta se encontraba el Señor Pedro García.

En 1981 el abogado Henry Soto Copete, quien estudió en la Universidad Nacional y se especializó en Ciencias Políticas, fue nombrado presidente de la Asociación. El Señor Soto, como miembro de la asociación, había ocupado los cargos de vocal y jefe de relaciones públicas. En el mundo de la restauración tenía una experiencia de más de veinte años; había iniciado las tabernas Resi Berlín, el restaurante La Mesa Redonda y el restaurante Tierra Colombiana, este último en sociedad con Eucario Bermúdez y Eduardo Robayo.

Para los 25 años de ACOGRÁN la Junta Directiva se eligió el 9 de marzo de 1982 en el Hotel Cordillera y el objetivo primordial era el reconocimiento de la gastronomía como industria. Para estos momentos se contaba con el apoyo de Diners Club, que pertenecía a la asociación como socio adherente y su representante era el Señor Alberto Molano Osorio, entidad que apoyaba este empeño. “La gastronomía es una actividad que pertenece al sector turístico y lo lógico es que sea la Corporación Nacional de Turismo la que ejerza vigilancia sobre ella, y no dejaremos hasta conseguir que esta lógica se imponga” así manifestaba el Presidente de la asociación el deseo de alcanzar este objetivo. En la Junta Directiva lo acompañaban:

Vicepresidente: Ernesto Gottschalk
 Secretaria: Amelia Márquez
 Vocales principales: Miguel Diego López,
 Eladio Pardo

Vocales suplentes: Gerardo Botonero, Alfredo Barbaglia

Revisor fiscal: José Eduardo Buendía

Revisor fiscal suplente: Fabio Hernández

Primer vicepresidente honorario: Eric Gehr

Segundo vicepresidente honorario: Pedro García

Asesor nacional: Germán Morales G.

Jefe de relaciones públicas : Claude Lemaire

Abogado gerente: Alejandro Bula O.

La Asociación Colombiana de Restaurantes y Afines agremiaba muchos bares en Bogotá, había bares muy importantes que tenían servicio de picadas o platos rápidos. La asociación tramitaba las licencias de funcionamiento, pero empezaron las dificultades con los bares, al no poder cobijarlos las normas que regulaban la actividad de los restaurantes que tienen un horario fijo y que no amanecen; ante esta situación decidieron, en junta, pasar a ser la Asociación Colombiana de Grandes Restaurantes, retirando la cobertura a dichos negocios.

Con la ampliación de los capítulos, las exigencias fueron mayores y se inició la representación gremial a otro nivel, era necesaria la presencia ante el Congreso de la República. Una de las primeras luchas fue por el impuesto al valor agregado IVA, esta labor la empezó a desarrollar el Presidente de la asociación respaldado por presidentes de los capítulos que viajaban a Bogotá para acompañarlo.

Para esta época el presidente nacional era el presidente del capítulo Bogotá. Esta situación explica de alguna forma la continuidad y constancia del capítulo en tiempos de crisis. Durante la tercera década, la asociación floreció y representó a los propietarios de restaurantes en todo el país. Muchos logros fueron alcanzados. En 1984 la asociación lanzó la Revista Directorio Gastronómico, especializada en restaurantes y espectácu-

los, documento de consulta para turistas y nacionales.

En un acuerdo con Postobón y Bavaria se recaudaba una suma de dinero mensual, que se repartía entre todos los capítulos para atender sus gastos, entre ellos el pago de su director ejecutivo. Estos recursos se complementaban con el pago de los aportes de los afiliados de cada capítulo.

Bajo la dirección de Henry Soto la asociación hizo parte del Consejo Nacional de Turismo, que luego se convirtió en la Cámara Nacional de Turismo. El Consejo de Turismo tenía una presidencia rotativa dentro de las entidades que participaban en ese entonces que eran ACOPEC, ACOGRÁN, luego ACODRÉS, ANATO, ALAICO, COTELCO.

Igualmente se tenían excelentes relaciones con la Corporación Nacional de Turismo. En el periodo de gerencia del doctor Alfredo Riascos, se logró tener para los asociados carnés de identificación a nivel nacional y con estos se obtenían descuentos hasta del 30% en algunos restaurantes.

También, por estos años, la Asociación tenía como aliada a las entidades emisoras de las tarjetas de crédito. No obstante, la relación empezó a resquebrajarse cuando la Asociación planteó la reducción de las comisiones que les cobraban a los restaurantes por el uso de la tarjeta. Después de un proceso de concertación, se logró que las tarifas se fijaran de manera escalonada, dependiendo del nivel de facturación de cada restaurante.

Como alternativa, la asociación decidió tener una tarjeta de crédito propia que se llamó *Premiata*. Esta tarjeta surgió de un acuerdo que se hizo con Invercrédito con unas tasas preferenciales. En ese momento la tarjeta de crédito no era de mucho uso en Colombia y puede ser la razón por la cual la tarjeta no funcionó como se esperaba.

Cada capítulo debía realizar un aporte para sostener los gastos de la oficina nacional, la cual coordinaba todas las actividades, incluso los congresos. Del congreso, la oficina nacional daba una participación al capítulo en cuya jurisdicción se realizaba, con el fin de fortalecerlo.

La relación con los proveedores era muy fructífera y en los congresos la muestra gastronómica arrojaba resultados económicos favorables por la participación de muchas empresas; por tal motivo, los proveedores se consideraron como socios adherentes que podían tener voz pero no voto en las juntas directivas.

En el año de 1986 la Corporación Nacional de Turismo editó la primera guía gastronómica con información de 300 restaurantes clasificados como de interés turístico. La guía contiene una reseña sobre la cocina típica de cada región del país, los restaurantes clasificados deben responder a requerimientos operativos y administrativos pero sobre todo la distinción en la calidad del servicio.

Los planes de ACOGRÁN para fortalecer la asociación eran continuar trabajando para obtener el reconocimiento como industria.

La industria gastronómica y el sector turismo 1987 -1997

ACOGRÁN tenía mucha presencia en el capítulo de Bogotá, el Señor Soto inició una labor de expansión y obtención de reconocimiento a nivel nacional, se consolidaron los diferentes capítulos, para lo cual viajó a las distintas ciudades.

Alejandro Bula tenía un pensamiento de la dirección nacional desde Bogotá y de centralismo muy fuerte; ante esto hubo inconformidad. En una reunión de junta directiva se convocó para asamblea, pero él citó a una asamblea en un tiempo distinto, en el restaurante Eduardo del Señor Quispe, que

era el restaurante insignia en ese entonces en Bogotá.

En la reunión se conformó una junta. Los miembros de la junta directiva asistieron, pero no quisieron votar, sólo hicieron presencia, protestaron y demandaron la asamblea. Ante el cisma las entidades gubernamentales sirvieron de mediadoras; se citó a una nueva asamblea con el delegado del Secretario de Gobierno de Cundinamarca en el Hotel Tequendama, donde se nombró una junta.

El Señor Bula, que era abogado, desempeñaba durante medio tiempo funciones en la Asociación consistentes en apoyar a los restauranteros en la elaboración de estatutos, de contratos de trabajo, de reglamentos de higiene. Ante la crisis de la asociación, presentó a la Junta una carta de renuncia con una liquidación que para ACOGRÁN era imposible atender. Finalmente se llegó a una conciliación, dándole como pago la oficina que tenía la Asociación en la calle 17 con carrera 9.^a, junto con sus muebles.

En Bogotá a los 30 días del mes de agosto de 1988, se reunieron en la carrera 13 n.º 27 - 00 *mezzanine* las siguientes personas: Henry Soto Copete, Pedro García, Eduardo Robayo, Jaime Ferro, Jorge Torres, Misael Garzón, Enrique Uribe, Juan Triviño, para fundar Acodrés, se hizo la elección según las planchas propuestas.

Fue así como se constituyó una junta provisional, se elaboraron los nuevos estatutos de cobertura nacional y la asociación cambió su nombre por el de Acodrés, Asociación Colombiana de Restaurantes y Afines, mediante resolución 1171 del 15 de septiembre de 1988, proferida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.

Tal como consta en Acodrés (1988), la primera junta directiva estuvo integrada por Henry Soto Copete, presidente; Pablo Jaramillo, vi-

cepresidente; Manuel Valderrama, secretario; Jesús María Miranda, tesorero; Juan Treviño, vocal 1.º; María de Patiño, vocal 2.º; Yolanda Hane de González y Delfín Pardo, suplentes. Para la personería jurídica, Henry Soto se asesoró del abogado Armando Albarracín Carreño, recomendado por ANATO, gremio con el que se tenían vínculos a través del Consejo Nacional de Turismo, del que había sido presidente.

Según Soto (2007), «En las casas se hacían las reuniones de los miembros de la junta, que casi eran los mismos que pertenecían a ACOGRÁN. Entonces como yo tenía el restaurante “Tierra Colombiana” me surgió la idea de que rotáramos las reuniones entre los mismos restaurantes, el restaurante ponía todo al servicio, yo conseguía los patrocinadores, los proveedores nos daban a nosotros los licores, las carnes, nos daban todo y nosotros destinábamos un dinero muy poquito para darle en compensación al dueño del restaurante por el día que iba a perder, pero escogíamos un lunes, por ejemplo y nos reuníamos todos. Entonces hacíamos una muy buena fiesta y le dábamos una propina grande a los meseros»³.

Las cenas de confraternidad se realizaron como una estrategia en la recolección de fondos para la Asociación, así las reuniones de la junta directiva se realizaron en los restaurantes El Akelarre, La Casa del Cebiche, Casa Vieja, La Casa de la Paella, La Mesa Redonda y Jazz Bar. Hasta que con el esfuerzo mancomunado se logró alquilar una oficina en el Centro Internacional, y éste empezó a ser punto de encuentro de los asociados.

ACODRÉS realizó nueve congresos nacionales en cada uno de los cuales se llevó a cabo una importante muestra gastronómica para representar lo mejor de cada región por parte

de sus casi 100 afiliados en el país. Llenos de grandes expectativas, importantes demandas del sector y optimistas proyecciones el renovado gremio empezó a crecer.

El 29 de enero de 1989 se celebró en el restaurante La Gata Caliente la asamblea general de socios, según Acodrés (1989), los asistentes fueron:

Jairo Sarmiento (La Automática), María de Patiño (Banquetes María), Jorge Rodríguez (Banquetes Royal Services), Nelson Castaño (Banquetes Su majestad el Cliente), Juan José Bedoya (Belalcázar Pastelería), Dagoberto García (Cali Mio -9 sucursales-), Julio Enrique García (Cali Vea -4-), Fernando Torres (Casa San Isidro), Andrei Meter Farkas (Clasic' Andrei), Gladis Rodríguez (Donde canta la rana), Ruby Gutiérrez (El Poblado), Eduardo Abello (Frailejón), Héctor Bohórquez (Felix), Alvaro Ruíz Jr. (Jazz Bar, Kokorico -27-), Gustavo García (La Brasa Roja -16-), Jesús María Miranda (La Casa de la Paella -2-), Juan Treviño (La Casa del Ceviche), Lucinda Bonilla (La Embajada Antioqueña), Alvaro Ruíz (La Gata Caliente), Margarita de Sorela (La Olla), Julio Ríos (Las Margaritas), Jaime Ferro (Merca Max), Misael Garzón (Misael), Simón Vigota (Mister Lee), Poder (Pizzería Cosmos), Poder (Tierra Colombiana), Juan Ruíz (Ruanillo), Poder (Resi Berlín), Poder (La Mesa Redonda), Rosario Carrizosa (Café y Crepes), Jorge Rojas Moscoso (Imusa), Marcela Quevedo (Alaico Ltda.).

Luego de ser presentadas las planchas para la votación la junta directiva se conformó de la siguiente manera:

Presidente: Henry Soto
 Vicepresidente: Juan Ruiz
 Secretaria: Olga Vargas
 Suplente: Julio Ríos
 Tesorero: Jesús Miranda
 Suplente: Gerardo Botonero

³ Entrevista realizada por la autora a Henry Soto Copete. Julio de 2007.

Vocales: Jorge Rodríguez, Fernando Torres, Álvaro Ruiz Jr., Peter Farkas (suplente)
 Revisor fiscal: Juan Bedoya
 Suplente: Jaime Ferro

En este año Acodrés contaba con 1.150 socios en 18 capítulos en las regiones del país, cada capítulo tiene junta directiva y los presidentes de los capítulos integran la junta directiva nacional. La Asociación cumple funciones de expedición de patentes de funcionamiento, de sanidad, asesora en la contratación laboral, realiza cursos de capacitación para barman, mesero, chef de cocina y promociona el trabajo a través de una bolsa de empleo.

En el transcurso de 1989 se realizaron varios eventos, uno muy recordado fue la Reunión de Presidentes de Acodrés en San Andrés y el Festival de la Gastronomía a cargo de Rossana Romei, presidenta del capítulo del archipiélago. Se iniciaron programas de capacitación para los asociados con empresas como: Fuller, Acegrasas, Diner Club, Corpoturismo. Para el mes de julio Diners Club lanzó el Manual del Mesero y con la vinculación del Restaurante Chibcha de New York y Miami, como socio se empezaron las gestiones para tener un capítulo en Estados Unidos.

En Medellín se reunieron Roberto Bedoya, del Restaurante Manhattan; Orlando Tafur, del Restaurante El Orquideal, de Cali; Alvaro Ruiz, de la Gata Caliente en Bogotá; Rosa Patricia Henao, directora de Acodrés Antioquia; Henry Soto, presidente nacional; Alonso Monsalve Gómez, presidente del capítulo Antioquia y propietario del restaurante Alazán Rodizzio, para tratar temas de interés para el gremio. Y la más recordada cena es en El Restaurante Amberes de Bogotá, porque para esta ocasión Acodrés brindó un reconocimiento a los personajes más tradicionales de la gastronomía en la ciudad.

Las Margaritas, antiguo restaurante de platos típicos bogotanos, dirigido por la Señora Etelvina de Ríos y su hijo Julio Ríos Romero. Waldorf legendario restaurante y cuyo propietario Don Eric Gehr, es fundador de ACOGRÁN desde 1957, quien recibe de Acodrés la medalla del mérito gastronómico. Recibieron homenaje el Señor Gerardo Botonero, propietario del Restaurante Amberes con más de 30 años de funcionamiento y Jean Vietto propietario del restaurante Petit París.

Para el año siguiente iniciando la década de los noventa, el capítulo Magdalena, con sede en Santa Marta formaliza su creación y como presidente se nombra al Señor Francisco Laverde Toro. Acodrés ingresa como socio activo al Consejo Mundial de Gastronomía, Acodrés (1990). En el siguiente año es nombrada como Directora Ejecutiva Nacional: Nancy P. de Soto Lara; quién trabaja en la búsqueda de nuevos socios, que ya son 375 en todo el país.

Para la década de los noventa, Henry Soto había dirigido la asociación por varios periodos como presidente nacional; luego lo sustituyó Orlando Ramírez. En ese momento, el Señor Soto empezó a ejercer funciones como Presidente Ejecutivo, durante dos años. A partir de este momento la asociación había crecido tanto que podía tener un Presidente de la Junta Directiva y un Presidente Ejecutivo. Para el año de 1993 nombraron como presidente nacional al Señor John Calé.

John Calé residía en Cali y debía trasladarse a Bogotá con mucha frecuencia por las necesidades de su cargo. Por lo que se nombró al Señor Rubén Darío Lizarralde, como presidente ejecutivo de la asociación, con sede en Bogotá.

Durante la presidencia de John Calé el gremio empezó a reconocerse como la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica; la década de los noventa auguraba en sus

comienzos grandes movimientos económicos y la internacionalización de un mercado nacional por muchas décadas cerradas y protegidas.

La agroindustria de alimentos y bebidas está creciendo con dinamismo en el país. Ligada estrechamente al sector, la gastronomía no se queda atrás. Hacía falta en Colombia un certamen que mostrara los avances de esas actividades, dicen los organizadores de Expoalimentos-94, la Feria Internacional de la Industria Alimentaria y Gastronómica. El certamen comenzará el tres de noviembre y se extenderá hasta el siete del mismo mes. La muestra reunirá en cinco mil metros cuadrados todo lo relacionado con la producción, comercialización, distribución y venta de alimentos procesados y no procesados. Así mismo, se exhibirán maquinaria e insumos, materias primas, los elementos de dotación para restaurantes y puntos de comida rápida y se realizará el Festival Gastronómico Nacional e Internacional. En la organización del certamen participan la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodrés) y la Corporación de Ferias y Exposiciones (Corferias).

Los organizadores señalaron que es de destacar el desarrollo de la primera exposición de franquicias del sector, con las múltiples ventajas que ofrece este sistema para ampliar el negocio de los alimentos, para la que se tiene prevista una rueda de negocios, donde tanto compradores como vendedores podrán hacer efectivas sus expectativas. Agregan que la importancia de las franquicias, como productivo sistema para ampliar los negocios de alimentos, será el tema de la Organización para el Desarrollo Empresarial en Colombia (Desacol), cuyos miembros se proponen explicar paso a paso las ventajas que ofrece esta forma de industria y las

condiciones requeridas para adquirir una de ellas. Según el presidente nacional de Acodrés, John Calé Sherman, y el presidente ejecutivo de la misma, Rubén Darío Lizarralde, el crecimiento del consumo en los países americanos, facilita la ampliación de los mercados nacionales, especialmente con Ecuador y Venezuela, debido al régimen arancelario. También destacaron las posibilidades que ofrece el G-3 y en un futuro próximo el Tratado de Libre Comercio Norteamericano (TLC) y el Mercado Común Europeo ⁴.

En Expoalimentos se reunieron tres figuras de la gastronomía internacional, el francés Jean Patrick Sibadon, la argentina Dolly Irigoyen y el chileno Ennio Carota, quienes presentaron las últimas tendencias internacionales en cocina. El evento contó con la presencia del Ministro de Desarrollo Económico, Doctor Mauricio Cárdenas Santamaría.

En el periodo comprendido entre 1994 y 1998 se presentaron muchas dificultades económicas, políticas y sociales en el país: el proceso 8000 y las descertificaciones de Estados Unidos, y reformas tributarias que afectaron a todos los sectores. El gremio, ante la situación de convulsión generalizada, enfrentó un enorme reto para sostenerse en medio de la recesión.

En estos años de despegue de la apertura económica se inició en Colombia la era de las franquicias, la mayoría concentrada en el sector de alimentos y entre las más exitosas se contaban Kentucky Fried Chicken, McDonald's, Dunkin Donuts, Kokoriko, Presto, Burger Station y Wimpy.

En este tiempo la oficina nacional estaba ubicada en el Centro Internacional, posteriormente se trasladó al norte de la ciudad; y

⁴ EL TIEMPO. 1994. Recortes de prensa del álbum personal de Henry Soto Copete.

por este periodo ingresó Martha Sofía Bernal como presidente ejecutiva, quien impulsó algunas publicaciones del gremio.

En 1996 se expidió la Ley 300 de 1996 que creó la contribución parafiscal para la promoción del turismo a cargo de hoteles, agencias de viajes y restaurantes turísticos. Inicialmente los restaurantes no aportaron en mayor medida la contribución parafiscal pero sí recibían beneficios a través del Fondo de Promoción Turística y la inserción en el sector turístico brindó espacios de mayor visibilidad del gremio de la restauración.

Retos de la globalización y la apertura económica 1997 -2007

El 15 de mayo de 1997 la Junta directiva nacional se reunió en el Centro de Convenciones Tramonti, y estaba conformada de la siguiente manera:

Presidente Nacional: Carlos Di Marco Morales
 Vicepresidente: Daniel Zukierbraum
 Gerente Nacional: Martha Sofía Bernal Ángel

Asesor Nacional: Edgar Jaime Isaza

Presidente Capítulo Antioquia: Adriana Gómez
 Presidente Capítulo Atlántico: Guillermo Infante

Presidente Capítulo Bogotá Cundinamarca: Henry Soto Copete

Presidente Capítulo Bolívar: Joaquín Duque
 Presidente Capítulo Boyacá: Leonor Tolosa de Navarrete

Presidente Capítulo Cauca: Mery Mackoll de Illera

Presidente Capítulo Huila: José Albeiro Castro
 Presidente Capítulo Magdalena: Mario Díaz-Granados

Presidente Capítulo Norte de Santander: Orlando Pastrana

Presidente Capítulo Quindío: Pablo J. Wilson
 Presidente Capítulo Santander: Rafael Mendoza

Presidente Capítulo Tolima: Santiago Vargas

Presidente Capítulo Valle del Cauca: Marco Antonio Cardona

Como invitada asiste María Elena Londoño, Directora Ejecutiva del capítulo Antioquia. En la reunión se discuten temas tan relevantes como la creación del Fondo de Promoción Turística y la administración por el consorcio entre Acodrés, Cotelco y Anato, gremios aportantes de la contribución parafiscal. La realización del congreso en Bucaramanga, Expogourmet, evento a realizarse en Quindío, la Feria Gastronómica del Caribe, la decisión de realizar Expoalimentaria, los auxilios económicos de los patrocinadores y los estatutos, Acodrés (1997)⁵.

Posteriormente, en julio del mismo año, la junta directiva nacional se reúne en Armenia, Quindío y allí se congregan además de los presidentes arriba mencionados, Ramón Cuezco, Presidente Capítulo Caldas; Mauricio Tobón, Vicepresidente Risaralda; Abigail Chiquillo, Directora Ejecutiva Atlántico; Clara Inés Rodríguez, Directora Ejecutiva Tolima y Luz Estela Chamorra, representante Nariño.

En esta época se decide rotar el cargo de presidente nacional, de tal manera que se le diera la oportunidad de ejercerlo a presidentes de diferentes capítulos. En el congreso de Manizales, el entusiasmo empezó a decaer y los capítulos comenzaron a flaquear, ya no había el dinero que se les mandaba de la oficina nacional, y se fueron desintegrando, algunos miembros se fueron retirando y las personas que más trabajaban se dispersaron. Fue así como se acabaron los capítulos de Antioquia, Bolívar, Huila, Tolima y Eje Cafetero. El Valle fue escogido en 1999 para realizar el congreso; con muchas dificultades terminó este compromiso.

La recesión económica del país a finales de los noventa afectó a todos los sectores, pero la

⁵ ACDRÉS. Libro de Actas. Acta 032, mayo 15 de 1997.

relación políticos –narcotráfico impactó muy negativamente al sector turístico; la imagen internacional del país provocó un efecto desastroso para todos los empresarios, unido a la violencia y la inseguridad. Sin embargo, la asociación no se rindió y continuó trabajando con menos personas, pero con un alto grado de compromiso.

Durante esta década se ha luchado para que la gastronomía fuera reconocida como industria lo cual se ha conseguido en algunas regiones del país. Para el periodo 1998 - 1999 el presidente nacional era el Señor Julio César Perilla, quien le correspondió el momento de recesión económica en el país, a pesar de ello en estos años se empezó a trabajar por establecer las normas técnicas sectoriales de la industria gastronómica, que finalmente fueron publicadas en el 2002.

Luego, en el comienzo del siglo XXI el Señor Eduardo Linares asumió la presidencia nacional de la Asociación para sortear momentos tan difíciles en la nación. Durante varios años el presidente del capítulo Bogotá ejercía la labor de la presidencia nacional, fueron años muy complejos para todos los sectores económicos y sociales y se alcanzó a pensar en la disolución de la asociación, para fortuna la unidad del gremio pasó la prueba.

Un logro obtenido con la Superintendencia de Industria y Comercio fue la actualización para colocar la propina voluntaria en la facturación y remediar así la continua imposición de multas a los restaurantes por incluirla. Otro logro importante fueron los acuerdos con el SENA para la capacitación de los empleados, para que proporcionara estudiantes que hicieran las pasantías en los restaurantes y se obligara a que después de que terminaran su pasantía continuaran un año con los patrocinadores.

En opinión de Alvaro Mójica, director ejecutivo de la Asociación, entre sus objetivos se cuentan el de orientar, coordinar

y defender los intereses de sus afiliados; liderar un gremio dinámico, consciente de la responsabilidad que implica la producción y comercialización de alimentos y bebidas; defender los intereses comunes de los asociados ante autoridades institucionales, empresas o cualquier persona natural o jurídica. También, mantener y fomentar las relaciones con entidades e instituciones afines, con el objeto de consolidar la participación de la industria gastronómica en diferentes espacios; fortalecer la presencia y la imagen de la Asociación, tanto en el país como en el exterior; y orientar a sus miembros para que de manera eficiente, ética y justa, cumplan sus compromisos con la clientela, el Estado, la comunidad y los propios empresarios.

Para el año de 2004 se eligió como Presidente Nacional al Señor Iván Bohórquez presidente del capítulo Bogotá, quien empezó una renovación con el concurso de una junta directiva muy activa y participativa. El Señor Bohórquez optó por comprometer a la junta directiva del capítulo Bogotá y Cundinamarca para trabajar activamente en la problemática de ACODRÉS nacional.

A finales del año 2006 se expidió la Ley 1101 que modificó la ley general de turismo. En esta ley nuevamente se incluyeron como aportantes de la contribución parafiscal a los restaurantes y bares turísticos. Esta disposición condujo a la Asociación a buscar una reorganización que le permitiera hacer frente a los nuevos retos que planteaba ser el gremio que representa al sector gastronómico.

Fue así como con el concurso de la Junta Directiva de Bogotá se logró que la mayoría de cadenas grandes e importantes de restaurantes retornaran a la agremiación, se nombró al Señor Gustavo Toro, ex Director Nacional de Turismo, como presidente ejecutivo nacional y se reformaron los estatutos, para dar mayor representación a todos los tipos de afiliados en las juntas directivas. Se reabrió el capítulo

Quindío, se fortaleció el capítulo Valle del Cauca y se trabajó intensamente para tener una mayor presencia en las demás regiones colombianas.

A partir del año 2005 se reiniciaron los congresos, esta vez enfocados a lo académico, de los cuales ya se han tenido tres versiones cada vez más exitosas. En el año 2007, Acodrés fue elegido como uno de los gremios que representará al sector privado en el Comité Directivo del Fondo de Promoción Turística. Las juntas directivas de los capítulos se han renovado y se siente un nuevo impulso y vigor en la asociación.

Conclusiones

Logros

Acodrés Nacional es un motor fuerte de desarrollo de políticas que benefician a la industria. Bajo esta línea, se han ejecutado diversos planes de competitividad, promoción y mercadeo turístico colombiano, siendo parte activa del desarrollo y evolución del sector.

Como vocero gremial ante el gobierno ha participado e impulsado proyectos de alta importancia como la creación del Instituto Distrital de Turismo. Actualmente, coordina varios proyectos de impacto nacional con la colaboración del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y el Fondo de Promoción Turística, entre los que se encuentran: el censo de restaurantes turísticos, el programa de televisión *Fogones en Colombia* dedicado a impulsar la gastronomía regional, la reconstrucción del patrimonio gastronómico, entre otros.

Durante 10 años, Acodrés en acción conjunta con Anato y Cotelco ha actuado como consorcio promotor encargado de la administración de los recursos del Fondo de Promoción Turística de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 45 de la Ley 300 de 1996 y 14 del

Decreto 505 de 1997, elegida mediante licitación pública y contratada por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Cada año, la agremiación realiza un reconocido congreso que reúne a importantes autoridades turísticas y representantes del sector en torno a la especialización y formación de calidad en la prestación de servicios. Este congreso cuenta con la presencia de importantes conferencistas nacionales e internacionales que guían en la implementación de tecnologías punta y sistemas de administración y mercadeo. Otro evento a destacar es la Gira Gastronómica, que contribuye a la unión y el trabajo en equipo entre los afiliados. En ella, los pequeños empresarios del sector tienen encuentros con restauranteros de reconocido éxito, con quienes pueden compartir su vivencia y, de esa manera, implementar mejoras en sus propios negocios.

En conjunto con el Servicio Nacional de Aprendizaje, Sena, Acodrés ha iniciado importantes procesos de desarrollo empresarial y de calidad entre los que se encuentran el programa de certificación de certificadores, el proyecto de *Cazatalentos*, la bolsa de empleo y varios cursos de capacitación para empleados y gerentes del sector.

En la búsqueda de calidad el gremio ha impulsado ocho normas técnicas:

- NTSH 001: Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción.
- NTSH 002: Servicio a los clientes con los estándares establecidos.
- NTSH 003: Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme con los requisitos de calidad.
- NTSH 004: Manejo de recursos cumpliendo las variables requeridas por la empresa.

- NTSH 005: Coordinación de la producción de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.
- NTSH 006: Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica.
- NTSH 007: Norma sanitaria de manipulación de alimentos.
- NTSH 008: Categorización de restaurantes por tenedores.

En el caso del empleo, en el año 2004, el sector de restaurantes ocupó 35.849 personas, de las cuales 35.218 recibieron por sus servicios una remuneración (sueldos y salarios más prestaciones sociales) en términos reales de \$105,5 miles de millones. El personal ocupado restante (631 personas) correspondió a propietarios, socios y familiares no remunerados. A nivel geográfico, Bogotá, D.C.-Soacha, Cali-Yumbo, Medellín-Valle de Aburrá y sus áreas metropolitanas absorbieron los mayores volúmenes de empleo, en conjunto 77,2%.

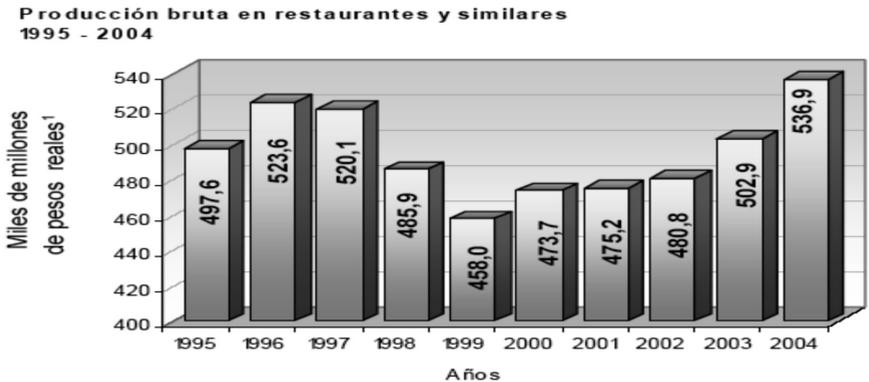


Gráfico elaborado por BIBIANA QUINTERO, área de prensa de Acodrés⁶

Según estudios del Departamento Nacional de Estadísticas, a pesar del crecimiento irregular que mantuvo el sector, fue la última década la que consolidó al sector de restaurantes como un reglón importante en la economía colombiana. Tan sólo en el año 2000, el sector comenzó un crecimiento paulatino que permite ver una evolución constante de la industria y un avance mayor en las regiones. Los departamentos de Antioquia y el Valle comenzaron a imponerse entre las demás zonas del país. Para el año del 2006 se calculaba que hay un restaurante por cada 715 personas.

Conforme creció la industria también se desarrolló la cultura de comer fuera de casa. El número de clientes promedio atendido por día en un establecimiento llegó a ser de 66 por restaurante, lo que implica una rotación diaria de cada silla 2.1 veces. En una semana, se calcula que un restaurante atiende 434 clientes para un total de 12.187.154 clientes atendidos por semana en todos los restaurantes de las ciudades capitales y Bogotá. En un año el número total de clientes atendidos por todos los restaurantes es de 634 millones. Cada persona asiste 31 veces al año, en promedio, a los restaurantes.

⁶ BIBIANA QUINTERO. Elaborado a partir de cifras del Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas – DANE, que presenta el sector turismo, sumando hoteles y restaurantes,

aquí las cifras son desagregadas para el subsector de la industria gastronómica.

En el 2006, la industria gastronómica registró un crecimiento constante de 6,06% durante los últimos cinco años, registrando ventas por 5,23 billones de pesos aproximadamente, según informes basados en estudios desarrollados por el Centro Nacional de Consultoría. Las ventas en restaurantes y similares han presentado un crecimiento sostenido de 6,06 por ciento en los últimos cinco años, alcanzando ventas por 19,05 billones de pesos aproximadamente durante este periodo. Siguiendo la tendencia al alza registrada en investigaciones del DANE, en el 2006 el sector vendió 298.000 millones más que en el año inmediatamente anterior, con lo que alcanzó ventas superiores a los 5,23 billones de pesos.



Gráfico elaborado por BIBIANA QUINTERO, área de prensa de Acodrés

El promedio mensual de ventas por restaurantes incluido IVA, se ubicó en 15.520.909 de pesos, superior en 886.825 de pesos incluido IVA a las ventas registradas en el 2005.



Gráfico suministrado por BIBIANA QUINTERO, área de prensa de Acodrés

La ciudad con mayor venta promedio mensual por restaurante fue San Andrés con un monto de 26,6 millones de pesos seguida de Cartagena con 16,05 millones de pesos, Pereira con 14,3 millones de pesos, Medellín con 13,7 millones de pesos y Cali con 13.6 millones de pesos (incluido IVA).

Los principales objetivos de la asociación son:

- Orientar, coordinar, defender y representar los intereses de sus asociados ante autoridades, instituciones, empresas o cualquier persona, manteniendo y fomentando las relaciones con personas o instituciones afines para integrar a la industria gastronómica a nivel nacional.

- Agrupar en capítulos los establecimientos y las asociaciones de la industria gastronómica, las instituciones de formación y proveedores relacionados con esa industria y fomentar la presencia e imagen de la Asociación en toda la República de Colombia y en el exterior.

- Elaborar, promover y difundir estudios e investigaciones que permitan conocer la realidad de la industria gastronómica dentro del entorno socioeconómico y turístico del país.

- Atender las necesidades de servicios, información, asesoría y gestión que requieran los miembros.

- Promover, crear, financiar o participar en otras entidades con o sin ánimo de lucro.

La agremiación está conformada por cinco tipos de afiliados: empresas gastronómicas, proveedores, instituciones de formación gastronómica y turística y afiliados honorarios.

De igual forma, las empresas gastronómicas están discriminadas en:

a) Pequeñas: son aquellas donde el precio promedio del plato principal está por debajo de un salario mínimo legal diario y sólo tienen un establecimiento gastronómico.

b) Individuales: son aquellas que tienen entre uno y cuatro establecimientos gastronómicos bajo una misma razón social.

c) Cadenas pequeñas: son aquellas que tienen entre 5 y 10 establecimientos gastronómicos bajo una misma razón social.

d) Cadenas medianas: son aquellas que tienen entre 11 y 20 establecimientos gastronómicos bajo una misma razón social.

e) Cadenas grandes: son aquellas que tienen más de 20 establecimientos gastronómicos bajo una misma razón social.

Grandes retos

El primero de los retos para la asociación es la inestabilidad a nivel laboral, el empleo generado por el sector de turismo es muy amplio, en específico para los restaurantes se presenta una problemática frente a la capacitación que es una inversión para los empresarios de restaurantes; el pago de parafiscales promueve la capacitación a través del Sena; pero se presenta una alta rotación de personal; entonces en el gremio una de las condiciones del desarrollo de la industria está estrechamente ligado al tema de la gente, tanto de los trabajadores como de los empresarios.

ACODRÉS como gremio de vanguardia en todo lo que se refiere a capacitación, a promoción del sector y a la competitividad se conforman como elementos básicos para el buen desarrollo de la industria, para el crecimiento y fortalecimiento de cada uno de los afiliados. Centrará sus esfuerzos en los procesos de capacitación especializada para prepararse frente al Tratado de Libre Comercio, la apertura, la globalización, esperando convertirse

en un sector considerablemente sólido con un crecimiento bastante importante a nivel del producto interno bruto para el país, llegando a ser una vitrina más en cuanto al destino turístico que va a ser Colombia, acorde con las políticas de competitividad. Otro tema de capacitación es el referente a la sistematización de muchos de los negocios. Hay muchos programas especializados en caja, en inventarios, en una parte que se considera operativa y los empresarios y trabajadores sostengan toda la fuerza y el empeño en el servicio, motor del desarrollo en el sector de servicios.

El segundo reto para la asociación es el de la representatividad y la reforma a los estatutos se hicieron precisamente para cambiar la estructura, un poco excluyente, con la nueva estructura, todos pueden participar, todos pueden aportar, todos pueden votar, todos tienen voz y voto. La asociación es muy participativa, muy democrática.

El efecto de la metropolización de las ciudades es la concentración social que se produce en los centros comerciales y esto ha creado el concepto de restaurantes de plazoleas de comida; se han constituido en la última década muchas cadenas pequeñas y medianas de restaurantes diferentes al concepto de comidas rápidas.

La representatividad también se logra frente a la legislación que se establezca para el sector y en este sentido los alcances de la Asociación son bastantes amplios, desde el tema de Impuesto al Valor Agregado hasta el impuesto al turismo o los conocidos parafiscales. La inversión del Fondo de Promoción Turística correspondiente al subsector es una responsabilidad de Acodrés y un compromiso de promoción de la restauración en el país.

El tercer reto es trabajar de manera mancomunada para consolidar una marca gastronómica colombiana, considerando la riqueza regional, algunas veces inexplorada. Recuperar la

comida criolla, las preparaciones de antaño y mezclarlas con las nuevas tendencias e internacionalizarlos es una labor de recuperación cultural.

Bibliografía

Entrevistas

JORGE VALENCIA CARO. Mayo de 2007.

HENRY SOTO COPETE. 27 de junio, 6 de julio de 2007.

IVÁN BOHÓRQUEZ. 19 de septiembre de 2007.

JIMENA HERNÁNDEZ. 21 de septiembre de 2007.

ARTURO GARCÍA. 24 de septiembre de 2007.

FRANCISCO SILVA. 26 de septiembre de 2007.

ALVARO VIVES. 28 de septiembre de 2007.

JULIO PERILLA. Octubre de 2007.

EDUARDO LINARES. Octubre de 2007.

JORGE PRADILLA. Octubre de 2007.

EDGAR JAIME ISAZA. Septiembre de 2007.

JAIME PRADILLA. Restaurante El Pórtico, Diciembre 17 de 2007.

Folleto

VII Congreso Nacional de la Industria Gastronómica, Paipa, 24 al 26 de agosto de 1995.

Libro

VALENCIA, JORGE (2007). *La gastronomía en el mundo y Colombia. Cronología y apuntes para una historia*, Bogotá. (Consultado en la página web de ACODRÉS).

Libros de actas de ACODRÉS

Libro de Actas. 30 de Agosto de 1988.

Libro de Actas. Acta 016 de 29 de enero de 1989.

Libro de Actas. Acta 026 agosto de 1990.

Libro de Actas. Acta 032, mayo 15 de 1997.

Plegable

Programa Primer Congreso Nacional de ACODRÉS, Cúcuta, Colombia, 1989.

Publicaciones Periódicas (Archivo de Recortes de Prensa del Señor Henry Soto Copete)

Diario del Caribe (martes 30 de julio de 1985).

El Informador (martes 6 de agosto de 1985).

Diario 5 p.m., Bogotá (25 de octubre de 1985).

La República (21 de octubre de 1985, 4 de julio de 1985, 14 de septiembre de 1989, 26 de septiembre de 1989).

Otún, Pereira (2 de agosto de 1985).

El Siglo (3 de julio de 1986).

El Colombiano, Medellín (28 de marzo de 1987).

El Mundo, Medellín (15 de diciembre de 1987).

El Tiempo (31 de marzo de 1984, 5 de octubre de 1985, 25 de octubre de 1985, 5 de octubre de 1988).

La Opinión, Cúcuta (viernes 13 de febrero de 1987, 14 de septiembre de 1989).

El Espectador (25 de octubre de 1985, 28 de diciembre de 1987, 15 de mayo de 1988).

Noticiero Gastronómico (viernes 16 de junio de 1989, lunes 11 de septiembre de 1989, 18 de septiembre de 1989).

Diario de la Frontera (16 de septiembre de 1989).

La Tarde Pereira, (25 de septiembre de 1989).

Diario del Caribe, Barranquilla (19 de abril de 1990).

Occidente Turístico, Cali (abril de 1988).

Revista Cotelco, (abril - mayo de 1986).

El País, Cali (marzo de 1988).

Cromos, edición 3641, (3 de noviembre de 1987).

Revistas (Archivo Personal del Señor Henry Soto Copete)

Boletín Informativo. Asociación Colombiana de Grandes Restaurantes y Afines (1984).

Mundo Hotelero: Cotelco, (Junio de 1984).