

پیش از موج جدید کرونا تقاضا ۱۵ درصد افزایش داشت/ رستوران‌های ورشکسته هنوز به کار بازنگشته‌اند



رئیس اتحادیه دارندگان رستوران و سلف سرویس تهران اظهار داشت: قبل از تعطیلی‌های اخیر وضعیت رستوران‌ها کمی رو به بهبود بود و رو به جلو حرکت می‌کردند که دوباره با فراگیری موج پنجم کرونا و شیوع ویروس دلتا وضعیت بدتر شده و بازار یک بار دیگر کساد شده است. تقاضا پیش از این تعطیلات اخیر حدود ۱۰ تا ۱۵ درصد افزایش پیدا کرده بود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از ایلنا؛ علی اصغر میرابراهیمی در مورد وضعیت رستوران‌ها با توجه به شیوع موج جدید کرونا اظهار کرد: رستوران‌ها مطابق با اعلام ستاد کرونا تعطیل هستند. اصناف گروه‌های ۲، ۳ و ۴ طبق اعلام این ستاد باید تعطیل باشند. با توجه به اینکه رستوران‌ها جزو مشاغل گروه ۲ هستند در این شرایط باید بسته باشند.

وی افزود: البته در سطح شهر دیده می‌شود که بخشی از اصناف گروه‌های ۲، ۳ و ۴ نیز مشغول به فعالیت هستند اما بیشتر رستوران‌ها

تعطیل هستند. اتحادیه هم از همه طرق اطلاع رسانی کرده که رستوران‌ها باید فعالیت خود را در این مدت متوقف کنند، در غیر این صورت اگر پلمپ شود خودشان باید جوابگو باشند.

رئیس اتحادیه دارندگان رستوران و سلف سرویس تهران با اشاره به اینکه میزان تقاضا پیش از شیوع موج جدید کرونا رو به بهبود بود گفت: قبل از تعطیلی‌های اخیر وضعیت رستوران‌ها کمی رو به بهبود بود و رو به جلو حرکت می‌کرد که دوباره با فراگیری موج پنجم کرونا و شیوع ویروس دلتا وضعیت بدتر شده و بازار یک بار دیگر کساد شده است. تقاضا پیش از این تعطیلات اخیر حدود ۱۰ تا ۱۵ درصد افزایش پیدا کرده بود.

وی در ادامه خاطرنشان کرد: بیشتر رستوران‌هایی که به خاطر تعطیلی‌های شیوع کرونا از سال گذشته به تعطیلی کشانده شدند هنوز نتوانستند به کار برگردند. بسیاری از رستوران‌دارها به مشاغل دیگر مانند مشاور املاک، نمایشگاه خودرو و غیره رو آورده‌اند.

سرویس خبری: آشپزی و گردشگری غذا

منبع: ایلنا