

BOLETÍN DE PRENSA – SEMANA SANTA

CANIRAC Yucatán espera ocupación de hasta el 85% en restaurantes durante vacaciones de Semana Santa

Se espera que la gran afluencia de turismo local, nacional y extranjero genere un aumento en las ventas de hasta el 50% en restaurante de las costas yucatecas.

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) de Yucatán informó que espera un aumento significativo en las ventas durante la temporada de Semana Santa y Pascua, con porcentajes de ocupación de hasta el 85% en establecimientos que se encuentren en destinos turísticos clave como la costa yucateca, los sitios de interés como el Centro Histórico de Mérida y en los pueblos mágicos del interior del estado.

La presidenta de la cámara empresarial, Claudia González Góngora, explicó que tradicionalmente, este periodo es una época de alta afluencia de turistas nacionales y extranjeros, pero también de ciudadanos yucatecos que salen de vacaciones y que aprovechan para visitar con su familia las playas y los atractivos que tiene Yucatán, lo que se refleja directamente en el sector restaurantero.

La Canirac espera un crecimiento en las ventas que oscilarán entre el 30% y el 35% en Mérida y el interior del estado, mientras que en la costa se anticipa un incremento de alrededor del 50%. Este pronóstico positivo se basa en el histórico de ventas de años anteriores y en la tendencia de aumento en la afluencia turística durante estas fechas.

Además, señaló que en este año se suma la particularidad de un fin de semana largo debido al Natalicio de Benito Juárez, una semana antes del inicio de la Semana Santa, lo que genera una afluencia adicional de visitantes que aprovechan los días de asueto para disfrutar de la oferta gastronómica y turística de Yucatán y estar durante más días en nuestro estado.

“Durante la temporada de Semana Santa y Pascua, se percibe un aumento notable en diversos tipos de restaurantes, especialmente aquellos ubicados en destinos turísticos y zonas con alta afluencia de visitantes. Entre los tipos de restaurantes que suelen experimentar mayores aumentos en ventas durante este periodo se incluyen los restaurantes de comida regional, los especializados en mariscos y pescados frescos, así como los ubicados en zonas turísticas como Mérida, Progreso, Izamal, Valladolid y otros destinos populares, explicó la líder empresarial.

La presidenta de la Canirac Yucatán señaló que el año pasado se registraron incrementos importantes en la ocupación restaurantera, con un aumento del 80% al 85% en la primera semana y del 70% al 75% en la segunda semana. Esto demuestra el impacto positivo que la temporada de Semana Santa y Pascua tiene en el sector restaurantera de la región.

En este contexto, la Canirac destaca la importancia de estar preparados para atender la demanda adicional de servicios gastronómicos que se espera durante este periodo. Los restaurantes afiliados están listos para ofrecer experiencias culinarias memorables a todos los visitantes, contribuyendo así al desarrollo económico y turístico de Yucatán.

En este año también jugarán un importante papel los corredores gastronómicos que se están desarrollando en el estado, como el de la calle 47, el cual vivirá sus primeras vacaciones de Semana Santa y se espera que se convierta en punto importante para el turismo local, nacional e internacional, al igual que el Gran Parque de la Plancha. Estos espacios no solo ofrecen una amplia variedad de opciones culinarias, sino que también promueven la cultura y la tradición gastronómica de la región y el esparcimiento familiar.

También se espera que en próximas fechas las autoridades puedan concluir los trabajos de la calle 60, para que toda la ciudadanía puedan disfrutar de los atractivos que tendrá este nuevo corredor turístico.

Desde Canirac invitamos a locales y visitantes a conocer Yucatán a través de su riqueza gastronómica, y disfrutar de los sabores culinarios que tienen para ofrecer los restaurantes de nuestro estado.