

PROYECTO MEMORIAS DE UNA PANDEMIA: TESTIMONIOS, REFLEXIONES Y ANÁLISIS DESDE LAS VIVENCIAS DE AMÉRICA LATINA	
PANDEMNESIS: ARCHIVOS TESTIMONIALES, DIARIOS DE LA EXPERIENCIA, CRÓNICAS Y FUENTES DESDE AMÉRICA LATINA	
FICHA PARA ARCHIVO TESTIMONIAL	
Lugar y fecha: Bogotá, 2 de junio de 2020.	Código: AT39NV08
Nombre de quien testimonia: Jackeline Castellanos.	
Actividad que desempeña: Dueña de un restaurante (30 años).	
Entrada: Negocios.	Ítem: Ventas 08.
<p>Buenas tardes mi nombre es Jackeline Castellanos tengo un restaurante de comida casera y almuerzos especiales en el área de suba, más exactamente en el edificio de yaití. Primero autorizó la utilización del testimonio grabado para el proyecto de archivos testimoniales diarios de la experiencia crónicas y fuentes desde América Latina. [...]</p> <p>Bueno, la primera pregunta desarrollar es ¿cómo era el movimiento antes de la pandemia? realmente era un restaurante excelente, se vendían muy buenos almuerzos, unos platos excelentes, [...] los fines de semana nos tocaba incluso contratar personal adicional para que nos ayudaran a trabajar porque el aumento en ventas a diferencia de [de] entre semana era bastante, nos tocaba contratar una persona adicional para cocina, una persona adicional para las mesas y una persona adicional para los domicilios, era muy buena la venta el restaurante podía sostenerse en cuanto a arriendo, servicios, pago completo, nos deja muy buenas ganancias.</p> <p>Desafortunadamente durante la pandemia pues todo absolutamente todo cambio, ahorita pues nos tocó disminuir casi que a una sola persona en cocina, una sola persona que nos ayuda a administrar y una sola persona en domicilios y obviamente no podemos pagarles el mismo sueldo que se tenía [...] anteriormente, nosotros [sabe] [...] tenemos que y cuadramos con ellos, hablamos para bajarles los sueldos fuertes porque no se puede sostener, realmente es [es] muy [muy] complicado el hecho que en los restaurantes no nos estén [manejando] dejando manejar en qué puedan almorzar en el sitio sino todo por domicilio, la gran mayoría de personas pues les da miedo sacar un o pedir un domicilio, porque pues no sabe que las bolsas, que los contenedores, que la persona que esté cocinando no esté contagiada, que el domicilio no esté contagiado. Adicionalmente los domicilios se demoran muchísimo porque los conjuntos no nos dejan ingresar entonces toca esperar que la persona que pide el almuerzo baje por el domicilio, lo recoja y pues,</p>	

ahí es un tiempo demasiado largo porque hasta que no llegue el domiciliario, de portería lo llamen [de] después [el] la persona baje, reciba, entonces es un proceso muy largo y hemos tenido muchísimos inconvenientes con la entrega de pedidos, obviamente se entenderá pues que como se demora más tiempo, pues así mismo el almuerzo se enfría [...] han sido bastante [bastante] complicada la forma en cómo actualmente en domicilios nos está tocando cambia muchísimo [muchísimo] y no, no tenemos los mismos ingresos. Obviamente es el consumo de todos los [los] implementos que se utilizan digamos en desechables se aumentó, se aumentaron los servicios públicos, se aumentó todo el valor de una comida y nos toca seguir con el mismo precio que veníamos manejando pues por el sector se maneja un precio que es muy [...] como para estratos medios por así decirlo, [...] realmente nos ha afectado muchísimo. Inicialmente [que la] cuando inició toda la cuestión de la pandemia, o cuando inicio el simulacro decidimos cerrar el restaurante, nosotros no trabajamos pensando pues que iba a ser algo de un periodo muy corto, duramos casi quince días con el restaurante cerrado y cuando decidieron y [dije] [y] volvieron a ampliar el plazo de la [de la] cuarentena, dijimos no, definitivamente nos tocó abrir, porque no podemos nuestros empleados ya nos estaban diciendo por ¡favor abran! necesitamos algún ingreso, necesitamos que nos colabore, que nos ayude y por eso realmente elegimos porque nosotros decíamos no los vamos a exponer, no queremos que ningún empleado se nos enferme, preferimos que estén en la casa y pues les estábamos dando [...] dinero para que pudieran hacer mercado, pero ellos nos decían ¡no! no es sólo el mercado, es servicios, es todo. [...] Los restaurantes como les decía anteriormente tuvimos cerrado y los [los] recibos públicos antes no llegaron ¡más caros! se nos subieron, nos ha tocado bastante [bastante] duro. Actualmente [...] y por todo esto nos tocó [...] implementar plataformas como Rappi y Uber en las cuales pues nos podemos medio ayudar, trabajamos platos especiales pero no es lo mismo, no es lo mismo el nivel de ventas se nos bajo muchísimo.

[...] ¿Cómo nos proyectamos? Pues hasta el momento no sabemos, porque no sabemos si es pueda durar un mes, dos meses, hasta fin de año, un año tenemos [tenemos] muchas expectativas pues Dios quiera que el Gobierno nos permita entrar, que los clientes puedan entrar al restaurante así sea con dos metros de diferencia entre mesa y mesa, obviamente con todos los protocolos de bioseguridad con el gel, con el tapabocas, con [con] el tapete, desinfectándolos, y [urgir] la parte de cocina pues que todo sea muy pulcro, pero [...] esperamos que el Gobierno nos permita realizar esto, porque un restaurante con solo domicilios es muy difícil que se mantenga en pie, es muy difícil que los ingresos de esos pocos domicilios que se están teniendo se pueda mantener aunque sea para los gastos y teniendo en cuenta que tanto, todos los precios se subieron, se aumentaron, las personas de donde tenemos el arriendo no nos [no nos] han dicho [...] rebajémosle a la mitad, no nos han indicado bueno hagamos [una] un acuerdo de pago y no me pague, ¡no! ellos siguen normal, nos han indicado que tenemos que pagar normal nuestro arriendo, [los ser] los servicios públicos no dan espera, como ustedes saben [...] si uno deja de pagar el gas, ellos de una vienen y cancelan [...] [no] nos quitan el servicio, el agua también nos ha llegado extremadamente cara, y [...] pues por la parte de nuestros empleados, ellos dicen

no sigamos, a ellos no les importa bajarles el sueldo, ellos no les importa, ellos quieren seguir trabajando, porque ellos dicen si ustedes cierran el restaurante en ningún otro lado tenemos nosotros otro ingreso, [...] es muy difícil conseguir [algo] alguna [alguna] empresa donde nos reciba este momento, por favor no cierre, o sea, es muy [muy] complicado, la pandemia realmente nos ha afectado mucho, mucho [mucho] y las plataformas como les indicaba Uber y Rappi, que tenemos en el momento también han aprovechado y han subido su porcentaje, de [de] cobro de comisión sobre los platos que se venden. Entonces la pandemia realmente los afectado en gran medida es una [una] cuestión que pasa de un momento a otro, que uno no tiene ni o alguna forma de cómo reaccionar, de cómo actuar ante este tipo de cosas, solo esperamos que las cosas mejoren, que se pueda encontrar una vacuna rápida y que todo vuelva a la normalidad, muchas gracias.

Anexa: Audio Negocios – Ventas 08. Entrada: Negocios.

Código: AT39NV08

Levantamiento: Yenny Natalia Vargas Alejo.

Revisión: Adrián Serna Dimas y Carlos Reina Rodríguez.

Citación: Archivo Testimonial DESUD/CLACSO (2020). Testimonio AT39NV08, 3 fls.

Entradas relacionadas: Abastecimiento (Mercadeo), Comercio (Especializado), Oficios (Empleado).