

NEGOCIOS // TENDENCIAS



En NY, platos como el pabellón criollo cuestan en promedio \$12 (BsF 52 al cambio oficial) mientras el precio de una arepa ronda los \$5 (BsF 22) . FOTOS CORTESÍA RESTAURANT EL COCOTERO

Locales de comida tradicional se posicionan en la oferta culinaria de la capital financiera del mundo. Meses atrás abrieron un periódico especializado en la movida económica de los nacionales en esa ciudad

Negocios venezolanos se la están comiendo en Nueva York

Liseth Boon
lboon@cadena-capriles.com

La arepa venezolana se posiciona dentro de la inabarcable oferta culinaria de Nueva York (NY). El paradigmático “sandwich de maíz” criollo es adoptado cada vez más por el curioso paladar niuyorkino, como una alternativa a los consagrados tacos, burritos y shawarmas.

En los últimos ocho años, han abierto 15 locales de comida venezolana (casi dos por año) con capital y gerencia de venezolanos. No solo se ubican en Manhattan, sino también en los condados de Brooklyn, The Bronx y Queens y en el vecino estado de New Jersey. Algunos, incluso, han abierto otras sucursales en la gran ciudad.

Bien sea bajo la fórmula “fast food” o la del restaurante con reservación en mesa y cubiertos, venezolanos radicados en NY ama-

san esta oportunidad de negocio de atractivo potencial. El activo sector de alimentos y restaurantes representa 7% de la fuerza laboral de la ciudad, según cifras del gobierno de NY, tomadas de la página www.nyc.gov.

La arepa rellena -en su versión clásica o gourmet- es el principal plato de los menús que seducen en las fachadas de estos locales. Pero también se imponen la cachapa, el pabellón criollo, la empanada, los tequeños, el asado negro y el patacón zuliano, con creciente furor entre latinos y nativos norteamericanos. Y en Navidad, no falta el pan de jamón y las hallacas.

Basta echar un vistazo a las prestigiosas guías gastronómicas de NY, como **Zagat**, **Time Out**, **The New York Times**, **Wall Street Journal** y **Village Voice** para advertir que se está cocinando algo en los restaurantes vene-

zolanos. La “typical venezuelan food” recibe aplausos no solo de los críticos especializados, sino también de los comensales, por su sabor, originalidad y buen precio.

Lejos de cualquier programa oficial de la Cancillería, los locales de comida criolla se han convertido en pequeñas embajadas de la gastronomía de Venezuela en la capital del mundo, donde funcionan 24.000 restaurantes, según el Informe de Inspección del Departamento de Salud e Higiene Mental de NY.

La aparición de areperas en NY va a la par de la creciente presencia de venezolanos que dejaron el país en la última década, huyendo de la inseguridad y el conflicto político. “Así como crece la comunidad de venezolanos en EEUU, también ocurre lo mismo con el negocio de la comida tradicional, en su presentación formal o informal”, observa Sandra Quin-

tero, corresponsal en NY del diario **El Venezolano**, con sede en Miami.

Un periódico para venezolanos

El incremento de venezolanos en EEUU, y en especial en NY, motivó el nacimiento del periódico **Venezuelan Business News/VBNews**, cuyo primer número salió en papel en abril de 2010. La versión digital está en preparación.

La venezolana Gym Woi ciechowski, vicepresidenta y directora del primer y único periódico venezolano especializado en información económica, financiera y de negocios sobre Venezuela y EEUU, explica que “luego de varios estudios, observamos el vacío en cuanto a la información económica de nuestro país” y decidieron explotar el nicho.

VBNews imprime 6.000 ejemplares por cada edición (hasta ahora tres). Es distribuido gratui-

tamente en Nueva York, New Jersey y Washington D.C.

Aunque la gastronomía típica sea la inversión más visible, Woi ciechowski considera que “los venezolanos en NY hacen vida en diferentes áreas económicas como servicios, medicina, producción, arte, moda y deporte. En general, los venezolanos en la gran manzana “son reconocidos como excelentes profesionales, emprendedores y altamente competitivos”, corrobora.

La colonia venezolana en el norte sigue siendo pequeña en comparación con otros países, aunque haya aumentado tres veces más entre 2000 y 2009.

Según las últimas cifras del Servicio de Inmigración y Ciudadanía del departamento *Home land Security* de EEUU, Venezuela no figura ni siquiera entre las primeras 20 nacionalidades que obtuvieron la residencia legal permanente.



Los que hay

- 1 **Caracas Arepa Bar** East Village, Manhattan y Brooklyn
- 2 **El Cocotero** Chelsea, Manhattan
- 3 **Arepas Café Astoria**, Queens
- 4 **Caracas to Go** Manhattan
- 5 **Caracas Brooklyn** Williamsburg, Brooklyn
- 6 **Arepa Arepa** Williamsburg, Brooklyn
- 7 **Pasita** Manhattan
- 8 **Patacon Pisao** Elmhurst, Queens y Manhattan
- 9 **Guayoyo restaurant** Manhattan
- 10 **Shachis Restaurant Llc** Williamsburg, Brooklyn
- 11 **La Vida Café** Bronx, The Bronx
- 12 **Arepera Guacuco** Williamsburg, Brooklyn
- 13 **Cachapas y más** Inwood, Manhattan
- 14 **Plaza Venezuela** New Jersey
- 15 **Arepera Guayoyo** Brooklyn



Cómo montar una empresa en la Big Apple

El gobierno de NY ofrece un programa para facilitar el emprendimiento de pequeños comerciantes

Abrir un pequeño restaurant en la ciudad de Nueva York puede ser frustrante si se tiene en cuenta la cantidad de permisos, registros, licencias, certificados e inspecciones que se exigen.

Desde principios de 2010, el gobierno de NY lanzó el programa *New Business Acceleration Team*, NBAT, Equipo de aceleración de nuevos negocios, que aligera la burocracia a los incipientes empresarios.

La nueva Arepera Guayoyo,

ubicada en Brooklyn, fue uno de los 200 pequeños restaurantes que fueron beneficiados con este programa.

Según indica la web *NYC Business Solution*, para poner en funcionamiento un local es necesario superar las inspecciones de los departamentos de: Bomberos, Protección de Medio Ambiente, Edificaciones y de Salud e Higiene Mental. También, la empresa debe instalar interceptor de grasas, sistema de extinción de incendios, además de reunir un buen número de documentos.

Para mayor información sobre pasos a seguir y formularios en línea, se puede consultar la web *NYC Business Express*.



Hay que reservar con antelación en Caracas Arepa Bar. CORTESÍA

de mercadeo, la intuición guía a los "areperos" venezolanos. En la combinación de originalidad, calidad de las preparaciones, buen servicio, perseverancia y atención permanente de sus dueños encuentran las claves para la "pegada" y consolidación.

Hasta los negocios más sencillos cuentan con una web para darse a conocer, con la opción de hacer reservaciones *on line* (algo impensable en las areperas originales de Venezuela). También, se apoyan en las redes sociales como **Facebook** y **Twitter**, como toda empresa que se precie de actualizada. Pero no todos han logrado mantenerse a flote en la dura competencia niuyorkina.

Restaurants como Flor's Kitchen, El Rincón Venezolano, Café 11, Bolívar y Orinoco, ya desaparecieron. Algunos casos más recientes debieron cerrar por la ubicación, cuenta la periodista Quintero. "Little Venice" y "Budares Café" tenían una excelente atención y buen menú, pero estaban ubicados en puntos poco estratégicos, lo que afectó la concurrencia".

Para Araujo, cualquier negocio puede ser bueno, "lo importante es cómo lo llevas a cabo. La arepano es solo para latinos, es un producto de exportación. Tenemos clientes de todas partes del mundo".

Quintero, ratifica que el movimiento de restaurantes venezolanos en la ciudad de los rascacielos "no es solo una tendencia sino también una gran oportunidad de negocio en NY y en el resto de EEUU".

En 2009, 11.154 venezolanos de un total de 1.130.818 inmigrantes obtuvieron el estatus de "residente permanente legal" en EEUU, es decir, solo 1%.

La cuarta parte de las admisiones de residencia permanente para criollos en 2008 correspondieron a profesionales y gerentes, resalta el periodista Carlos Subero en un reportaje sobre la inmigración venezolana en EEUU, publicado en su blog borisspasky.wordpress.com

Después de Florida y Texas, Nueva York es el tercer estado de preferencia de los venezolanos en EEUU. En 2009, se registraron 503 coterráneos.

Pioneros y continuadores

Maribel Araujo, propietaria de Caracas Arepa Bar, ubicada en el East Village de Manhattan, afirma que su restaurant es el pionero. "Somos los sembradores oficiales de

la arepa en NY. Estamos felices de que otros negocios hayan abierto durante los casi ocho años que funcionamos. Es la mejor manera de posicionar nuestra comida, de la misma manera que está el sushi, los burritos o los falafel".

Ni Araujo ni su esposo y socio, Aristides Barrios, tenían mayor experiencia en el ramo. Llegaron en el 2000 a NY y luego de varios tropiezos laborales, se les ocurrió abrir tres años después una arepera con el apoyo de la familia y amigos.

El comienzo fue difícil. Con un monto inicial, producto de ahorros personales y préstamos de allegados, así como de una organización que apoya a mujeres emprendedoras y American Express, lograron abrir un pequeño local.

Al principio calculaban hacer 60 arepas diarias. Hoy en día preparan unas 1.000 diarias y tienen planes de mayor expansión.

Otro restaurant que ha adquiri-

do renombre es El Cocotero, situado en Chelsea, Manhattan. Su dueño y fundador, Luis Quintero, dejó su Cabimas natal en 1985 para instalarse en NY. Cuando abrió el local en 2004, contaba con experiencia en el negocio de la comida y estudios en una escuela de arte culinario. Era su *american dream*.

El capital inicial estaba conformado por ahorros personales y un préstamo de \$50.000 otorgado por amigos, que pagó en el primer año de operaciones.

Otro empujón significativo para la gastronomía nacional fue la participación de un negocio venezolano en el popular premio Vendy, considerado como el "Oscar de la comida ambulante en NY".

"El Patacón Pisao", un puesto ambulante en Manhattan que ofrece desde 2004 "*Typical Venezuelan street food*", fue uno de los cinco finalistas de la edición 2010 de esta competición anual,

15 locales de comida criolla han abierto en los últimos ocho años en NY, casi dos por año

Nueva York es el tercer estado con mayor número de venezolanos con estatus legal

que promociona a los pequeños vendedores de comida callejera, con el apoyo del Centro de Justicia Social de la Ciudad.

Sus socios, Liliana Velásquez y Adolfo González, oriundos de Maracaibo, están orgullosos de sus patacones, con gran éxito en el vecindario de Inwood, de mayoría dominicana. El año pasado abrieron una sucursal en Queens.

Más que sofisticados estudios