

RESTAURANTE PERUANO PREMIADO EN MIAMI ABRIRÁ EN BUENOS AIRES

Inversión a la carta

➔ La mezcla de pastas y comida marina es la especialidad de Francesco

Un cebiche en salsa blanca o unos canelones con mariscos son algunos de los platos que el paladar de Aldo Danovaro Licetti degustó cuando era niño, de manos de su madre y su nana que supieron mezclar muy bien la culinarias italiana y la peruana. Así, en 1984 Aldo abrió las puertas del restaurante Francesco en el puerto del Callao, bajo el concepto de combinar las pastas y los mariscos. Hoy Francesco ha iniciado una expansión, lenta pero segura, en el extranjero.

“El restaurante de Miami es la entrada para toda Latinoamérica. Tenemos ofrecimientos en México, Chile, Colombia, Venezuela y Argentina”, dice Aldo Danovaro Sánchez (hijo de



POR DOS. Aldo Danovaro tiene dos locales en Lima (Callao y Miraflores). Ahora apunta afuera.

Aldo Danovaro Licetti), administrador del restaurante Francesco de Miraflores. Su plan de expansión empieza este año con la apertura de un restaurante en Puerto Madero, Buenos Aires. Para ello invertirán US\$400.000.

En el 2001, los hermanos Aldo y Franco Danovaro Sánchez vieron la posibilidad de abrir un local

en Miami, pues Aldo había estudiado administración en Florida International University y conocía el potencial de esta ciudad. “Apostamos por uno de los mejores barrios de Miami, Coral Gables”. Es una zona empresarial donde están las mejores corporaciones latinoamericanas y el restaurante es hoy administrado por Franco, quien es-

tudió administración en la Universidad del Pacífico.

En Estados Unidos el costo promedio de un plato de fondo en Francesco es US\$27 y en el Perú S/.45. Durante dos años consecutivos (2006 y 2007), han sido catalogados por la revista culinaria Zagat Survey de Miami como la mejor cocina del sur de la Florida.

LA SEMANA

Balace de compras estatales

El Ministerio de Trabajo informó que en el 2007 el Estado adquirió bienes, contrató servicios y obras por un valor de S/.11.993 millones, de los cuales, S/.10.064 millones fueron adjudicados al sector empresarial en favor de 31,600 proveedores, entre personas naturales y jurídicas. Asimismo, la participación de las mypes fue de 38,26%, que representa un monto adjudicado de S/.3.850 millones distribuidos en 25.611 mypes.

Exportación sin barreras técnicas

Con apoyo del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y el Fondo Multilateral de Inversiones (Fomín), ÁDEX pondrá en marcha el proyecto de asistencia a pequeñas y medianas empresas sobre requerimientos técnicos de acceso a mercado bajo el TLC con EE.UU. Así estas podrán vender sus productos en ese país sin ninguna barrera, especialmente las del sector agroindustrial y textil.

¿Mypes de vuelta al Produce?

Esta semana, el ministro de la producción, Rafael Rey, aseguró que el presidente Alan García ya habría tomado la decisión de que la legislación sobre las mypes retorne a su despacho. Asimismo, Gino Kaiserberger, asesor del Produce, adelantó que cabía la posibilidad de la creación de un viceministerio para las microempresas. En tanto, días atrás, el titular de Trabajo, Mario Pasco Cosmópolis, expresó que su despacho debía seguir viendo todo lo concerniente a la normativa de las mypes. Se espera que esta noticia se oficialice en los próximos días.



A SU CUIDADO. El despacho de Rey vería las mypes.

MUJERES DE SAN BORJA RECIBEN CAPACITACIÓN

Del Vaso de Leche a la microempresa

Delia Clausi, Adela Vásquez y Miryan Estupiñán son tres amas de casa que no tenían un ingreso propio y solo dependían del sueldo mínimo de sus esposos. Ellas estuvieron a cargo del programa Vaso de Leche del distrito de San Borja y a través del proyecto Vivanderas, de la municipalidad, ahora son solicitadas para dar servicio de catering.

El proyecto se inició en el 2006 y acaba de finalizar su primera etapa con 17

mujeres, integrantes del Vaso de Leche, que han desarrollado sus habilidades a través de cursos de capacitación en gastronomía. Además, han recibido asesoría en manipulación de alimentos, atención al cliente, trabajo en equipo y formalización de empresas, con la finalidad de que se inserten al mercado.

Según Alberto Tejada, alcalde de San Borja, “lo más importante del proyecto es que expresa una clara voluntad de salir de la cultu-



A COMER.

Las vivanderas participan en actividades organizadas por la municipalidad.

ra del asistencialismo para proponer una alternativa de desarrollo económico”. Las vivanderas han participado en más de 20 ferias de comida realizadas por la municipalidad y además han generado contratos propios. Hoy cada una de ellas está percibiendo un ingreso promedio de S/.450 por 24 horas de trabajo.

En este proyecto se invirtió S/.3.596, y participaron el Ministerio de Salud, Cofide, Indecopi, Ministerio de la Mujer y la ONG Cambya. Para este año el proyecto se enfocará en la formalización empresarial y en otorgar préstamos.