

Oficio Nro. EPMGDT-GG-2020-0959

Quito, D.M., 02 de octubre de 2020

**Asunto:** Solicitud de Información respecto a la Asociación de Cervecerías Artesanales del Ecuador-ASOCERV

Señora Magíster  
Analía Cecilia Ledesma García  
**Concejala Metropolitana**  
**GAD DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO**  
En su Despacho

De mi consideración:

En relación al oficio No. GADDMQ-DC-ACLG-2020-0500-O, en el que remite a la Empresa Pública Metropolitana de Gestión de destino Turístico –Quito Turismo- el oficio ASOCERV-051 de 17 de septiembre de 2020, con el que el ciudadano Ryan Hood, Presidente de la Asociación de Cervecerías Artesanales del Ecuador-ASOCERV y, solicita: “*informe para conocimiento de la Comisión de Fiestas y Turismo, en el cual se determine el estudio de factibilidad de la propuesta planteada, con los respectivos sustentos técnicos y jurídicos, en el caso de ser viable, en función de lo manifestado por el peticionario*”, al respecto me permito informal lo siguiente:

Con el propósito de apoyar al sector turístico y su reactivación económica, se llevaron a cabo reuniones entre los representantes de la Asociación de Cervecerías del Ecuador (ASOCERV) y funcionarios de la Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico –Quito Turismo-, en las que ASOCERV solicitó el apoyo de esta empresa para la generación de un sub-tipo de restaurante (Restaurante Temático) para ser incluido en el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas. Es así que, Quito Turismo solicitó que se presente la propuesta de la asociación por escrito para conocer de mejor manera lo propuesto por el privado, los puntos principales de la propuesta de ASOCERV fueron:

*“[...] Necesitamos el apoyo de su institución porque en la actualidad nos encontramos en una situación de crisis como muchas otras industrias, el Acuerdo Ministerial 0069 del Ministerio del Interior sólo permite el expendio y consumo de bebidas alcohólicas y/o moderación como la cerveza en restaurantes con acompañamiento de la comida. Esto ha causado un exceso de inspecciones, cierres y clausuras de nuestros establecimientos que cumplen con todos los permisos exigidos por ley ya que “acompañamiento de comida” se convirtió en plato fuerte aunque el acuerdo no menciona esto., afectando gravemente de manera directa al turismo, a los pequeños productores de cerveza y a las familias que dependen de esta industria. Es lamentable que un restaurante por ley obligue al consumidor a comprar un plato fuerte para consumir su bebida de elección. Además, la pandemia ha reducido los puntos de venta de cerveza artesanal del país, se ha perdido el 80% de ventas por la cuarentena y la ley seca los fines de semana. La situación es grave y es necesario que nos adaptemos para sobrevivir. Cabe mencionar también, que esta ha sido una industria que atrae inversión extranjera y muchos extranjeros de Alemania, República Checa y Estados Unidos han escogido Ecuador para desarrollar sus emprendimientos cervenceros, trayendo capital y creando empleos locales. Por lo tanto, es crucial en todos los aspectos recibir su apoyo para desarrollar un campo legal que pueda apoyar la reactivación de este sector.*

*[...] Nuestra propuesta es agregar la clasificación de Restaurante Temático como nueva actividad económica en la clasificación existente del artículo 14 del Reglamento de Alimentos y Bebidas Acuerdo Ministerial 53, Registro Oficial Edición Especial 575 de 05-oct.-2018 del Ministerio de Turismo que consistiría en lo siguiente:*

*Adicionar la propuesta de una nueva subclasificación:  
[...] c1) Restaurante Temático:*

**Oficio Nro. EPMGDT-GG-2020-0959**

**Quito, D.M., 02 de octubre de 2020**

*Establecimiento donde se elaboran y/o expenden alimentos preparados y bebidas fermentadas como cerveza, vino, sidra y/o chicha. En estos establecimientos se puede comercializar únicamente bebidas alcohólicas de fermentación natural y no destiladas. También podrá ofrecer servicios de cafetería y, dependiendo de la categoría, podrá disponer de servicio de autoservicio [...]*

Además, la asociación realizó observaciones puntuales a la normativa técnica para la clasificación de Restaurantes, que constan como anexo del Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas.

Una vez recibida la propuesta por parte de ASOCERV, se realizó el análisis de la factibilidad de la misma, encontrando las siguientes observaciones:

Partiendo de la propuesta planteada por la Asociación de Cervecerías del Ecuador ASOCERV, en la que sugieren incluir en el Reglamento de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Turismo, el concepto de “Restaurante Temático” bajo los siguientes lineamientos:

*“[...]Estos restaurantes podrían servir bebidas fermentadas sin acompañamiento de comida siempre y cuando cumplan con los siguientes requisitos:*

- Calificación turística de por lo menos tres tenedores.*
- 25% de su facturación mensual consiste en comida*
- Se ofrecen por lo menos 6 estilos de cerveza (o, de los cuales tres deben ser cerveza en barril con sistema draft.)*
- Se cuenta con un sistema draft y por lo menos 3 estilos de cerveza en barril [...]*”

En este contexto la EPMGDT –Quito Turismo- consideró

- Respecto a la denominación de la tipología propuesta por ASOCERV “Restaurante Temático”:
  - La preocupación del sector respecto a la aplicación del Acuerdo Ministerial se mantendría, ya que el artículo 10 numeral 4 de este cuerpo legal contempla a todos los restaurantes.
  - A nivel internacional los restaurantes temáticos se distinguen de los restaurantes convencionales por infraestructura, equipamiento, y servicios diferenciados, por ejemplo: temática retro, cinematográfico, espacial, comics, tejano, hielo, entre otros.
  - Se propuso la denominación Gastro Pub, para nombrar a esta nueva tipología. Este término de origen británico, hace referencia a establecimientos donde se fusiona el expendio de una gran variedad de bebidas alcohólicas y no alcohólicas con la oferta de platos de calidad, dentro de un ambiente familiar y novedoso.

En este sentido, se desarrolló el borrador de la propuesta referente a la nueva tipología turística del servicio de alimentos y bebidas “Gastro Pub”, que fue socializada con ASOCERV, con el fin de que la Asociación de Cerveceros del Ecuador, emita sus observaciones, aportes y sugerencias en base a su expertiz. Todas las recomendaciones emitidas por la asociación fueron consideradas en el documento final y sus respectivos parámetros técnicos, como de servicio.

Estos documentos fueron remitidos al Ministerio de Turismo y se solicitó que se acoja la propuesta de generación de la nueva tipología del servicio de alimentos y bebidas.

Por lo expuesto, me permito adjuntar la documentación mencionada en el presente oficio, mismos que se explican por si solos, aprovecho la oportunidad para reiterar nuestro compromiso de continuar trabajando conjuntamente en favor y beneficio de nuestra hermosa ciudad.

Con sentimientos de estima y consideración.

Oficio Nro. EPMGDT-GG-2020-0959

Quito, D.M., 02 de octubre de 2020

Atentamente,

*Documento firmado electrónicamente*

Mgs. Carla Paola Cardenas Ramirez  
**GERENTE GENERAL EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO**

Referencias:

- GADDMQ-DC-ACLG-2020-0500-O

Anexos:

- ASOCERV-046\_ Propuesta Restaurante Temático .pdf

Copia:

Señora Abogada  
Damaris Priscila Ortiz Pasuy  
**Secretaria General del Concejo (E)**

Señor  
Ryan Hood  
**Presidente Asocerv**

Señora Doctora  
Mónica Catalina Del Valle Vivanco  
**Directora de Calidad**

Acción	Siglas Responsable	Siglas Unidad	Fecha	Sumilla
Elaborado por: Mónica Catalina Del Valle Vivanco	MCDV	EPMGDT-DC	2020-09-30	
Aprobado por: CARLA PAOLA CARDENAS RAMIREZ	cpcr	EPMGDT-GG	2020-10-02	