

Soria, 24 de noviembre de 2011

## NOTA DE PRENSA

### “Alguno de los establecimientos sirve 1.000 tapas en los tres primeros días de la Semana de la Tapa Micológica”

- Un sondeo efectuado por ASOHTUR observa que la difícil situación económica no está afectando al movimiento de clientes.

Alguno de los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2011 ha vendido hasta 1.000 tapas durante los tres primeros días de este evento gastronómico que concluye este domingo 27 de noviembre. En el sondeo realizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre varios de los 46 negocios participantes, los participantes observan una respuesta por parte del público similar a la del pasado año, una sensación que denota el positivo arranque de la Semana pese a la adversa situación económica general. “Al fin y al cabo, la gente está esperando la Semana de la Tapa, y sale a consumir”, señala el responsable de uno de los negocios.

Aunque los tres primeros días de la Semana son tradicionalmente los más débiles en cuanto a ventas, los bares y restaurantes mantienen unas cifras de ventas aproximadas a las de 2010 que alimentan la previsión de cerrar la Semana con un balance positivo.

En el muestreo efectuado por ASOHTUR, organizadora de la Semana de la Tapa Micológica, se advierte por otro lado, una considerable varianza de ventas entre los establecimientos, con diferencias que van desde las 150 unidades vendidas en los tres primeros días hasta las 1.000 anteriormente citadas. Sobre este último caso, el negocio encuestado ha casi triplicado el volumen de tapas servidas respecto a la edición de 2010. “Han ido muy bien estos días. El miércoles teníamos el bar a reventar”, indica su propietario. La situación del establecimiento, ya sea en el centro de la ciudad de Soria o en sus alrededores, o su emplazamiento en un pueblo de Soria, también resulta determinante en la cantidad de tapas expedidas.

Como gran activador del tráfico de clientes, el “boca a boca” actúa como principal referencia que toma el público para determinar a qué bar o restaurante entrar a tomar la tapa. En cuanto a los horarios de mayor afluencia, la tarde-noche ha sido durante los tres primeros días el tramo horario con mayor densidad de clientes aunque para el fin de semana se espera que el horario de mediodía adquiera un mayor protagonismo, hecho al que ayudará la bonancible predicción meteorológica con sol y cielos despejados.

\*\*\*\*\*