



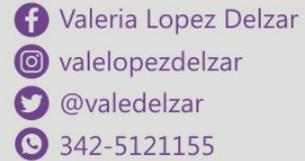
PROYECTO DE ORDENANZA

Artículo 1°. Modifíquese el punto II y punto III de la Observación N° 63 del Reglamento de Ordenamiento Urbano (ROU), ordenanza N° 11.748, los cuales quedarán redactados de la siguiente manera:

“II. Elaboración de cerveza artesanal en local de hasta mil metros cuadrados (1000 m2) con un anexo a la planta de elaboración en el cual se puede consumir las variedades de cerveza, realizar capacitaciones, venta de artículos de promoción comercial de la marca, el cual se denomina Tap Room. A tal efecto, se entenderá por Tap Room o ‘Fábrica-Bar’, como aquel espacio físico donde la actividad principal consiste en la fabricación de cerveza artesanal, coexistiendo con el emplazamiento de una sala de degustación debidamente adaptada.

III. Elaboración de cerveza artesanal de hasta sesenta metros cuadrados (60 m2), con anexo para local gastronómico. La elaboración de cerveza artesanal y la venta de la misma se realiza en el mismo establecimiento donde además se desarrolla la actividad gastronómica, el cual se denomina Brew Pub. A tal efecto, se entenderá por Brew Pub o ‘Bar-fábrica’, como aquel espacio físico donde la actividad principal es la gastronómica, coexistiendo con el emplazamiento de una fábrica de cerveza artesanal, debidamente adaptada”.

Artículo 2°: Comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal.



FUNDAMENTOS

Sr. Presidente:

El objetivo de la presente iniciativa responde a las inquietudes planteadas por emprendimientos comerciales de la ciudad de Santa Fe ligados a la producción de cerveza artesanal.

Concretamente, recogimos un planteo ligado a la necesidad de establecer mayores precisiones en relación a dos modalidades de producción/fabricación de cerveza artesanal y desarrollo de actividades gastronómicas. Estas nuevas modalidades, que podrían calificarse como “híbridas”, precisamente permiten diversificar y enriquecer las prestaciones del rubro, combinando en un mismo espacio físico, el desarrollo de ambas actividades.

Claramente, esta clase de actividades permiten desarrollar emprendimientos productivos autogestionados, favoreciendo su crecimiento, expansión y diversificación en rubros afines.

En este sentido, y en vistas a contribuir a generar mayor claridad sobre que actividades pueden llevarse a cabo en un mismo espacio físico, presentamos este proyecto que define con mayor precisión que debe entenderse por “tap room” (fábrica-bar) y “brew pub” (bar-fábrica). Actualmente, los/as empresarios/as locales se encuentran imposibilitados de obtener las habilitaciones correspondientes, puesto que no existe un encuadramiento legal o reglamentario que arroje claridad al respecto y recojan las innovaciones que provienen del sector empresario.

En este marco, proponemos agregar dos párrafos a la Observación N° 63 del Reglamento de Ordenamiento Urbano (ROU), contenido en la ordenanza N° 11.748. Uno de ellos, define “Tap Room” o “Fábrica-Bar”, como aquel espacio físico donde la actividad principal consiste en la fabricación de cerveza artesanal, coexistiendo con el emplazamiento de una sala de degustación debidamente adaptada. El otro, define “Brewpub” o ‘Bar-fábrica’, como aquel espacio físico donde la actividad principal es la gastronómica, coexistiendo con el emplazamiento de una fábrica de cerveza artesanal, debidamente adaptada.

Por otra parte, la consolidación de este tipo de espacios contribuye al desarrollo turístico de la ciudad, al plantear la posibilidad de combinar una visita guiada en fábrica para aprender sobre nuestra tradición cervecera y su proceso de fabricación para luego acceder a un espacio adecuado para degustar y viceversa.

Esperando que la iniciativa propuesta contribuya a un mejor desarrollo de la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Santa Fe, solicito a mis pares que me acompañen con el presente proyecto de ordenanza.

Concejala Valeria Lopez Delzar.-