



La pandemia ha obligado a abrir un paréntesis de casi dos meses al sector, que afronta un regreso a la actividad repleto de dudas ante las limitaciones

✎ **Jose Luis del Campo**
📍 **Jorge Muñoz**

VITORIA – El cambio de fase en Euskadi conlleva la apertura de los locales de hostelería pero reducidos a únicamente el espacio de la terraza con el aforo al 50% de su espacio como primer paso.

Después de 58 días de inactividad, mañana lunes toca volver a levantar la persiana. ¿Qué sensaciones percibe en el sector?

–La palabra que define nuestra situación en esta jornada previa es la incertidumbre sobre ese regreso a la actividad y a ello se suma la previsión de lluvia para mañana. Es complicado hacer cualquier tipo de previsión al estar viviendo una situación desconocida y no sabemos lo que va a pasar. Hay muchas dudas antes de la apertura, que imagino que con el día a día se nos van a ir despejando. Es una aventura para todos.

¿En ese reencuentro con la clientela pesará más el temor a compartir espacios o el deseo de la gente de volver a departir de nuevo con su camarero habitual?

–Por nuestra parte los temores son los de hacerlo todo bien y cumplir los protocolos establecidos. Dar nuestra buena atención habitual y a todo ello añadirle otras cuestiones añadidas como limpiar y desinfectar los elementos de la terraza cuando se vaya un cliente y antes de que llegue el siguiente. Eso supone que debamos estar preparando las consumiciones y prestando ese servicio adicional, que para muchos establecimientos tutelados por un matrimonio, les puede llevar a recurrir a un personal extra, con el consiguiente incremento de gasto.

Esta semana habrá sido también la del acopio de material desinfectantes, material de usar y tirar para las mesas. Un desembolso adicional en una fase sin ingresos.

–Los manteles de un solo uso ya son habituales en nuestros locales. Ahora estamos ante otra fase nueva como es la de tener que hacer una limpieza más específica entre un cliente y otro, o recurrir a una persona solo para limpieza. Todo esto se traduce en más implicación, más mano de obra y más esfuerzo. Efectivamente, nos ha supuesto un gasto imprevisto y adicional para hacernos con una serie de materiales que no sabemos durante cuánto tiempo vamos a tener que usar. También hay incertidumbre sobre las cantidades a comprar en un mercado de precios variables en función de la demanda.

Se incide en el hecho de abrir las terrazas con esa limitación de aforo, pero nadie se pone en la posición de los clientes y se da por hecho que van a acudir a los locales. ¿Igual después de estos 58 días



Juan Carlos Antolín

VICEPRESIDENTE DE SEA HOSTELERÍA

“Incertidumbre es la palabra que define el estado de la hostelería ante el regreso a la actividad”

han cambiado sus preferencias?

–Esa es otra cuestión importante a tener en cuenta para ver cómo se desarrolla y evoluciona este retorno a la actividad. Nos van a permitir abrir con un aforo de hasta el 50%, pero la duda está en saber si vamos a llegar a trabajar a esa capacidad de la mitad que se nos indica. En las fábricas, por ejemplo, cuando se reduce la producción al 30%

se trabaja a esa cantidad. En nuestro caso, con ese tope del 50% de capacidad y con previsión de un lunes lluvioso no vamos a llegar a esa barrera. Es inviable. Nuestro gremio siempre está pendiente del tiempo, y más en Vitoria con días de lluvia. Yo como cliente no me siento en una terraza y procuro buscar el cobijo de un toldo. Hay muchas dudas y vacíos que iremos resolviendo

do a medida que pasen los días. **Esa vuelta a las terrazas se produce con una limitación de aforo al 50% y la necesidad de mantener la distancia de seguridad entre las mesas.**

–La distancia es alrededor de los dos metros de separación. Hay que añadir los casi 70 centímetros que ocupan las sillas. Cuando tomas algo en una terraza la posición es más dis-

tendida que estando sentado a comer y un velador en esta ciudad se compone de la mesa y las cuatro sillas. Si no son tantas personas, quedan sillas vacías y habrá que ver que pasa con ellas o si se las añaden a otra mesa. Esa es otra de las dudas que se deriva de esta nueva etapa. **También se altera su forma de trabajar al no poder entrar la clientela al interior del local. ¿Se van a situar a la altura de la puerta para recoger los pedidos y luego acudir a la barra a prepararlos?**

–Inicialmente habrá que hacerlo así, pero luego cuando se levanten de la mesa habrá que salir para recoger la vajilla lavarla y desinfectarla. Es cierto que tampoco va a ser la presencia de gente a la que estamos acostumbrados antes de la pandemia o colas de dos metros de estas semanas, porque ya estamos en otra fase y desarrollo de actividades. **Los pintos son otro de los atractivos de la hostelería de Gasteiz que con la clientela solo en la terraza no van a estar a la vista como hasta ahora. ¿Cómo van a solventar ese contratiempo?**

–Esa es otra laguna importante. Dentro de la barra en las cámaras refrigeradas o los pones fuera en una mesa de la calle sin refrigerar. Los hosteleros tendrán sus dudas sobre si hacerlos o no hacerlos. No me gus-



taría que esa tradición del pintxo decayera. Seguramente empezaremos haciéndolos y tampoco vamos a dar salida a todos. Se venderán muy pocos. Entonces podemos caer en la tentación de desanimarnos y dejar de hacerlos, con lo que va a caer también la estructura del negocio. Los hosteleros debemos de ser constantes y fieles para mantener el nivel de servicio que veníamos dando antes del cierre de marzo.

Las terrazas pueden convertirse en el nuevo punto de reunión social al estar permitida la concentración de hasta diez personas.

–No está mal porque tenemos que ir volviendo poco a poco a la realidad

“Es complicado hacer cualquier previsión. Hay muchas dudas que se despejarán con el día a día”

“El cliente debe entender que tenemos poco espacio y el servicio que ofrecemos debe ser rentable”

“Hay negocios que están con el agua al cuello y la reapertura de mañana es el flotador al que se agarran”

y recuperar esas relaciones sociales. Pero va a ser una situación extraña porque con un par de grupos grandes se puede saturar y alcanzar el límite de aforo de la terraza.

Ese mismo grupo de diez personas puede estar utilizando el velador el tiempo que desee e impidiendo la rotación a otros clientes. No hay manera de regular el tiempo.

–El cliente siempre quiere disfrutar al máximo del velador. Ahí aparece otro factor como la limitación por tiempo o por gasto total de la consumición. Desde el punto de vista del hostelero igual nos interesa abrir menos horas y durante la franja de tiempo que sea verdaderamente rentable, como por ejemplo las horas de comida y el aperitivo. En ese periodo el gasto de consumición es más rentable para los hosteleros que si tienes clientela que únicamente consume unos zuritos y mostos, por poner un ejemplo. La gente tendrá que entender que en esta situación excepcional tenemos muy poco espacio y tiene que ser rentable el servicio que vamos a ofrecer.

De cara a la segunda fase, cuando se abra el interior de los locales, ¿recomiendan las mamparas?

–Las opiniones son variadas. A nivel personal, considero un error las mamparas para comensales y entre gente que viene a tomar algo ●

“Ahora nos hemos dado cuenta de la gente que vive alrededor de nuestro sector”

La hostelería es la cabeza tractora de un amplio listado de sectores de la economía que dependen también de que estén abiertos al público.

VITORIA – El Ayuntamiento aprobó el viernes la ampliación de la superficie de uso de los veladores, como pidieron desde SEA Hostelería. ¿Satisfecho con esta decisión?

–Es una medida que llega con un periodo de tiempo de aplicación limitada hasta el 30 de septiembre o mientras dure esta situación de excepcionalidad. Voy a pelear para que el sector disponga de más espacio. Hablaré con el Ayuntamiento o con quien corresponda para lograrlo. Si queremos reactivar toda la actividad y el empleo que generamos necesitamos más volumen de trabajo y facturación que no se puede lograr con ese 50%.

Mientras dure el estado de alarma no se cobra la parte proporcional de la tasa de veladores. ¿Supone un alivio para su economía no pagar esa cantidad?

–Es poco dinero, efectivamente, para cada hostelero, aunque para el Ayuntamiento igual suma una cantidad importante. Es un paso y una forma de ver cómo se implica con el sector hostelero. Habitualmente hemos estado castigados en otras cuestiones y siempre hemos tragado con todo desde este negocio.

Hablan las instituciones de que nadie debe quedarse atrás. ¿Es consciente de que habrá locales que no puedan volver a la normalidad y tengan que cerrar?

–Hay negocios que están con el agua al cuello y se agarran al flotador de la reapertura de mañana. ¡Ojalá! veamos un repunte en los negocios, que la gente sale a las terrazas y podamos ir aguantando. Sería ideal flexibilizar las ayudas y que no tuviéramos que endeudarnos para mantener nuestros negocios pidiendo préstamos o aplazando pagos para aguantar este tiempo.

La hostelería es también la cabeza tractora de un amplio listado de sectores que están tras ella con distribuidores y otro tipo de proveedores.

–No nos hemos dado cuenta hasta ahora de que hemos estado cerrados a la gente que vive alre-

dor del sector de la hostelería. Hay bodegas, agricultores, empresas de limpieza de los locales, quienes mueven las redes sociales de los establecimientos. Están todos esperando a que volvamos a la actividad y son muy necesarios para complementar el negocio y dar la calidad máxima al servicio.

En Alemania se ha reducido el IVA al sector del 21 al 7%. ¿Sería el camino a seguir aquí?

–Todas las ayudas que tengamos van a ser pocas. Lo normal es que la empresa privada sea la prime-

ra que arrima el hombro. Entiendo también que la administraciones tienen que recaudar, pero es una cuestión ahora en la que todos tenemos que achuchar. Me parece una decisión fantástica la de Alemania y un camino a seguir también para quien le corresponda aquí.

La semana previa a la bajada de persianas ya fue de poca actividad. ¿Se quedaron llenas las cámaras y ha habido mercancía que se ha perdido?

–Sí que se quedaron cámaras y congeladores llenos hace 58 días cuando tocó cerrar los locales. En mi caso particular he tirado lo que tenía almacenado para el consumo de estos meses. No sabemos si vamos a vender mucho o poco. Entiendo que, siendo cautos, habrá que ir vaciando primero las cámaras y congeladores y esto no va a ser lanzarnos todos a comprar y que los distribuidores no den abasto a repartir. –J. L. C. / Foto: J. M.

