

Comer con apagón en Tenerife y no morir en el intento...

Si algo está a favor de Endesa y el apagón del día 29 de septiembre en Tenerife, es el buen humor de los locales de esta hermosa isla. Nosotros, como periódico especializado en gastronomía nos centraremos en las diferentes opiniones que hemos podido recoger hasta el momento de lo que significó este apagón de 10 horas para la restauración en general y, además, brindaremos un pequeño análisis de lo comentado por cada uno de los que tuvieron a bien de participar en este artículo.



Foto: diariodeavisos.elespanol.com

Comenzaremos por decir que, si quiere saber la historia de los apagones más famosos de la historia desde que se descubrió este rayo que,

sin él ya no concebimos la vida diaria en nuestros días, deben entrar a la

página de endesa, les dejo el enlace

<https://www.endesaclientes.com/blog/grandes-apagones-historia>

Me imagino que, para actualizarla, se incluirá este apagón que será notorio para todos lo que convivimos en la isla de Tenerife.

Pero entremos en materia y dejemos que sean los protagonistas, esos héroes de la restauración que les tocó lidiar con su local abierto al público dominical (en una hora pico), sin luz por más de 9 horas, y así atender a esos comensales que se niegan a cocinar el día domingo o que sus cocinas no funcionaban y salieron a buscar las excelentes propuestas gastronómicas con que se cuenta en la isla.



Chef Jorge Bosch

Comencemos con el Chef Jorge Bosch. “Atendí a los que me reservaron previamente vía telefónicamente, ya que luego este dejó de funcionar y tengo que decir, que el momento fuerte de reservas para nosotros en el día domingo, es a partir de la 13: 45, así que, atendimos las reservas que ya teníamos hechas durante la semana para el domingo. Podemos decir que fueron

unos 20 pax y dos mesas que acudieron al restaurante sin reservas sabiendo las circunstancias del momento. El público supo entender y hacerse partícipe de lo que les esperaba al llegar su comanda a cocina, así que por esa parte estamos satisfechos de la comprensión de nuestros comensales. Tengo que decir que nosotros, en La Bola, no teníamos ningún plan de contingencia para este apagón de 10 horas, pero nuestro local es muy luminoso, contamos con gas y espacio suficiente en cocina para dar frente a esta situación. Por la parte del género que almacenamos en nevera, si perdimos, perdimos todo lo refrigerado que no va envasado al vacío, pero lo más grave de este domingo 29 de septiembre, es que facturamos la media del peor domingo del año y un cuarto del mejor”.



Chef Aday Estévez

Hay otros casos que vivieron otro tipo de situaciones como el Parque Vacacional Eden en Puerto de La Cruz, su Chef y jefe de cocina Aday Estévez nos comenta: “Nos tocó dar una media de 70 clientes más de lo habitual, clientes que se vieron obligados a cenar en el hotel. Normalmente atendemos unos 20 o 30 extras por día, pero esta vez, todas nuestras medias pensiones cenaron con nosotros, como es lo normal, pero el incremento fue en las pensiones de solo desayuno, quienes se vieron obligados a quedarse en el hotel ya que, la mayor parte de la restauración de zona se vieron obligadas a cerrar. Nuestro complejo cuenta con dos generadores, razón por la que nuestros huéspedes no tuvieron que compartir lo que sí le tocó a la población de Tenerife. Materia prima si perdimos, hay que recordar que muchos productos congelados, pero no envasados al vacío, una vez descongelados y sin frío, ya no estarán en condiciones óptimas de servir a los comensales”.



Chef Dolores García

Otra visión es la de los que les tocó estar en la calle

durante las horas de desconexión eléctrica y que nos pueden brindar sus comentarios, como es el caso de la Chef Dolores García, quién se comunicó con nosotros para contarnos lo que se veía en las calles. “Para los restaurantes que tenían la alternativa energética (gas butano), las colas eran 40 minutos y hasta una hora de espera, sobre todo durante la parte nocturna, para el resto el caos” nos comenta García. Las franquicias como McDonalds, por ejemplo, sigue comentado Dolores García, con los empleados en la calle esperando que se terminara el turno, no podíamos pagar con tarjeta, la mayoría de los amigos con restaurantes con los que hablé en el Valle de La Orotava, tuvieron que decirles a los clientes que llegaron después de 14: 40 que ya no daban más servicio. Hay que decirlo -termina la conocida cocinera -no estamos preparados para afrontar una situación semejante”.



Chef Shaila Chulani

Ya para terminar hablamos con la chef Shaila Chulani, quien en su visión de lo acontecido el pasado domingo 29 de septiembre, comenta que las pérdidas fueron más que en género, de manera general. La comprensión del público fue total, además de involucrarse de forma colaborativa. La mayoría de los establecimientos se vieron en la necesidad de cerrar sus puertas al público al verse en una situación de no poder ni siquiera servir una bebida en condiciones.

¿Habrá responsabilidades por parte de endesa por este tipo de falla? si ocurrió (por segunda vez) ¿podrá volver a ocurrir? ¿cuáles son las medidas que se tomarán para que no se repita? Estas y muchas más son preguntas que nos vienen de manera inmediata después de haber vivido esta incertidumbre de 10 horas de no saber qué estaba pasando, porque hay que decirlo, que en ningún medio se transmitió ningún comunicado a todo lo largo del día por parte de algún ejecutivo de la empresa que maneja y domina el sector eléctrico de España, el cual, aunque no podíamos verlo o escucharlo en Tenerife, si en otras islas y es nuestra apreciación, que el no hacerlo deja un poco de falta de responsabilidad al encarar semejante situación al momento. ¿Podrán los restaurantes demostrar de alguna manera sus pérdidas de géneros y, lo que le significó en caja este apagón para ejercer sus reclamos? Son muchas las preguntas que quedarán en el aire para el sector restauración, lo único que podemos sacar en conclusión es que ellos deben prepararse para otra contingencia de este tipo, de eso no queda dudas.