

Una maldita HORA...menos

Mi padre, siempre cuando nos tocaba enfrentar alguna situación grave, me decía, *"Toquemos fondo y veamos qué podemos hacer para tomar impulso"*. Si algo está pasando en el mundo, es que no queremos aceptar que el [Coronavirus](#), no se va a ir tan fácil como llegó y estamos tocando fondo, pero no queremos impulsarnos.

Si no tomamos medidas con la premisa que esto, no es un temporal de uno o diez meses, si no aceptamos de una vez que debemos aprender iya! a vivir con esto, no habrá nada que salvar, la miseria y la desesperación de familias enteras se apoderaran de una sociedad que caerá en ruinas, repitiendo una frase tan lapidaria como: *"Tranquilo todo volverá a ser como antes"*.

Pero hablando de nuestro mayor interés, la restauración, tenemos de alguna forma hacer entender que, con que se hagan cierres y restricciones cada vez que viene unas vacaciones, que se reduzca todo en la restauración, no es la solución, o por la sencilla razón que, la restauración no es la culpable.



Una frase tan lapidaria como: “Tranquilo todo volverá a ser como antes”.

En el caso de las Islas Canarias, no se puede seguir siendo parte de un paquete que meten en el mismo saco como papas a granel, si en estos momentos estamos viviendo un repunte del virus en el archipiélago, no es culpa de la hostelería, es culpa de la falta de entereza para tomar decisiones acordes con nuestro entorno, la restauración, al cien o ciento; se ha puesto a derecho para cumplir con todas las normas que le han exigido hasta el momento y lo ha logrado.

No hay que ser ningún erudito en la materia para darse cuenta que, en las grandes superficies (espacios cerrados), no vemos a los empleados desinfectando y limpiando cada pieza de ropa que alguien toca, tampoco a los conductores de guaguas cada vez que alguien abandona un asiento. Y muchos menos vemos a empleados especialmente contratados para desinfectar las latas o botellas que alguien toca, porqué al final no se llevó el producto, en las tiendas de alimentación.



En el caso de las Islas Canarias, no se puede seguir siendo parte de un paquete que meten en el mismo saco como papas a

granel. Foto: Cadena Ser

En contra posición a todo lo descrito antes, en los restaurantes sí vemos (y exigimos) el cuidado y respeto a la situación con la que estamos viviendo y viviremos, no se sabe hasta cuándo. Mesas con la distancia correcta, personal con mascarilla y una limpieza bastante exhaustiva cada vez que alguien abandona el recinto gastronómico, purificador de aire, códigos QR y para de contar. Inversión realizada con esfuerzo para poder permanecer abiertos y naturalmente, generar confianza y tranquilidad a sus clientes.

Una maldita hora...menos

Pero ¿sino podemos cerrar una gran superficie a pesar de ser un espacio cerrado y sin ventilación? ¿por qué arremeter contra los restaurantes específicamente?

Cuando se recorta el horario de la restauración en una hora, eso significa el recorte de todo lo que gira entorno a un horario conformado para que el comensal pueda salir a comer y volver a casa, con cierta holgura dentro de las restricciones ya establecidas, razón demás para que la gente decida no ir a ningún local, por miedo a no llegar a tiempo a sus hogares.



Una maldita HORA...menos

Una hora menos que está llevando al final de la existencia de muchos locales dedicados a la gastronomía, conduciendo al borde de la desesperación a modestos empresarios, a esos que dan plazas de trabajo a 2 o 3 jóvenes, esos que, a golpes cortos y rápidos, han aprendido a poder seguir adelante con sus diferentes establecimientos.

Una maldita hora menos causa caos, cerrar por completo el aforo de un local puede llevar a situaciones irreparables en muchos de los casos o por lo menos, en su gran mayoría.

Se debe entrar en cordura de una vez por todas y abandonar la práctica de culpar a la restauración de los repuntes y hacerle pagar por las torpezas y malas decisiones de las políticas interpuestas y ejecutadas (con gringolas), sin analizar, sin criterio y sobre todo, sin consultar a la gente del sector, a los empresarios de la gastronomía de Canarias y claro, de toda España.



Casi 400 mil personas están en el Erte

Las pérdidas son cada vez más grandes, dar una inyección anti quiebra masiva ya tiene carácter de urgencia. No se pueden plantear soluciones endeudando aún más al pequeño y mediano

empresario, hay que usar criterios y buenos criterios, no ayudas insustanciales que a la final no aportan NADA. Quieran o no los políticos de turno, la restauración es base de sustento de millones de personas: campo, pesca, turismo son algunos aspectos que tienen que aprender a sopesar, que del buen funcionamiento de estos, depende una gigantesca parte de la producción de España.

Tampoco hablemos de recortes, se necesitan ayudas como las que están brindando otros países de Europa, las ayudas directas que se han dado o propuesto aquí, van muy por debajo de las necesidades reales.

Casi 400 mil personas están en el Erte, ellas dependen que se tomen medidas acordes con la situación que estamos viviendo, además, añádanle a la receta más de cuatrocientos mil empleos que se fueron al garete en el año 2020, con una gran parte en el sector restauración específicamente.

“Toquemos fondo y veamos qué podemos hacer para tomar impulso”

Los bares y cafeterías no se pueden sostener vendiendo unos cuantos cafés al día, los sistemas de Delivery o Take a Way, como los queramos llamar, deben convertirse en parte de una solución y no dejar que se improvise, sin mencionar que se debe aportar una solución laboral para que funcionen de manera clara y efectiva, abriendo nuevas posibilidades a los establecimientos y plazas de empleo emergente.

Restaurantes y bares sin terrazas

Otro aspecto y, este es muy grave, son los locales que no tienen terrazas ni posibilidades de tenerla, este es el caso de [Etéreo Restaurante](#), hoy por hoy uno de los mejores establecimientos gastronómicos de Tenerife, hablamos un poco con el Chef y Propietario Pedro Nel.



El Chef y propietario del restaurante Etéreo en Santa Cruz de Tenerife Pedro Nel

José Garavito: Pedro, ¿Cómo puedes enfrentar un cierre de aforo en la parte interior de los locales si en tu caso, Etéreo no tiene terraza ni posibilidades de tenerlas por la situación del restaurante?

Pedro Nel: Ante todo tengo que decirte que, con una gran tristeza, sin dejar de mencionar la preocupación que te genera saber que tú negocio está y estará cerrado, asumiendo el peso de que los tiempos para los compromisos corren de igual forma, y tenemos que cumplir con pagos este cerrado tu restaurante o no. En nuestro caso, no contamos con terraza y, aunque la hemos solicitado de manera formal hace ya casi un año, este es el tiempo que no hemos tenido respuesta, así que, no toca otra que cerrar.

José Garavito: Descríbenos, a groso modo, lo que pasará este mes en tus cuentas ya que te ves obligado a cerrar por no tener terraza

Pedro Nel: Pasará lo que te dije antes, hay que darles frente a las obligaciones, nómina, seguridad social, entre otras más y no tendremos entradas, eso es lo que nos pasará a todos mis colegas que, como yo, nos vemos obligados a cerrar por completo.



Restaurante Etéreo en Santa Cruz de Tenerife

José Garavito: ¿Cuál es la lógica que tú le encuentras a este

tipo de medidas, que parece que son exclusivas para la restauración?

Pedro Nel: Ninguna José, cómo podemos encontrarle lógica a esto, no existen indicios de tales contagios en los interiores de los restaurantes, es una simple medida sin análisis de ningún tipo, los restaurantes nos hemos preparado para darle cumplimiento a todas las medidas que nos han exigido, cumpliendo una normativa de manera completa y exhaustiva y, sabes algo, lo hacemos por dos razones de mucho peso, la primera y la más importante para nosotros, porque es hacia nuestra clientela, para que se sientan seguros en nuestros locales después por que es una mandato que ha que cumplir si queremos salir algún día de esta situación.

José Garavito: Dinos, como parte afectada, posibles soluciones que le propondrías al ejecutivo de Canarias. **Pedro Nel:** La solución pasa, primero que nada, por hacer cumplir las normas a todos por igual, por tener la capacidad de discernir entre unos y otros, sin dar palos a ciegas, y por favor desistir del ensañamiento con la hostelería