

Más turnos y menús digitales para afrontar la crisis de la COVID-19 en la restauración

Efeagro

La organización de la clientela más turnos y menús digitales son algunas de las propuestas que baraja el sector de la restauración ante el panorama incierto derivado de la pandemia del coronavirus.

En un seminario telemático de la plataforma ["Agrifood Beats Coronavirus"](#), organizado por la Fundación Europea para la Innovación (Intec), el chef Ángel León ha reconocido que el cierre de bares y restaurantes por el estado de alarma a raíz del [Covid_19](#) le hundió al principio en el pesimismo.

Ahora, sin embargo, cree que *"en el momento en que les den un poco de luz saldrán adelante"* y habrá un estallido de creatividad porque esta *"nace cuando hay necesidad y es el momento perfecto para ser creativo"*.



“Vamos a tener que ordenar a nuestros clientes”, ha dicho el dueño del restaurante Aponiente en el Puerto de Santa María (Cádiz), quien no descarta tener que levantarlos de las mesas a determinadas horas y organizar las reservas en turnos más cortos de tiempo.

Ha mostrado su confianza en que los clientes entiendan las nuevas medidas para garantizar la seguridad, en unos momentos *“duros”* para este tipo de negocios.

También se está preparando para un futuro incierto el chef de [Noor](#) Restaurant (Córdoba), Paco Morales, quien está pensando en *“ser más radical que nunca en afrontar la propuesta, sin cambiar de esencia”*.



Paco Morales Chef del restaurante Noor en Córdoba

Entre sus ideas, están la posibilidad de ofrecer “píldoras” o experiencias por tiempos, en “horarios más restrictivos”, y de conciliar mejor la vida profesional y personal de quienes trabajan en el restaurante, siguiendo el modelo nórdico.

El cierre de fronteras y la suspensión de vuelos ha supuesto un problema adicional para estos representantes de la alta cocina, que dependen en buena parte de la clientela extranjera.

Demandas del sector

El presidente de Hostelería de España, José Luiz Yzuel, ha criticado que en las últimas ocho semanas el Gobierno no les ha dado “ninguna certeza”, ni ha tomado decisiones que considera imprescindibles para la supervivencia de muchas empresas.

En ese sentido, ha pedido medidas como la flexibilización de los Expedientes de Regulación Temporal de Empleo (ERTE), rebajas fiscales y más facilidades de financiación para los

pequeños empresarios.



José Luiz Yzuel presidente de Hostelería de España

En un sector como la hostelería, que da trabajo a 1,7 millones de personas en España, Yzuel ha previsto una contracción del 40 % de los ingresos, el cierre de 40.000 establecimientos y la pérdida de 200.000 empleos, cifras que -calcula- podrían ser peores sin las medidas que reclaman.

El representante de la patronal ha criticado el plan de desescalada planteado por el Gobierno, entre otras cosas por marcar una distancia de seguridad de dos metros y limitar el aforo primero al 30 % y luego al 50 %.

“¿Por qué hay que limitar el aforo si se cumplen las garantías?”, ha preguntado Yzuel, quien asegura que el sector acometerá cambios como cambiar las cartas físicas por pantallas digitales y reforzar las cuestiones de higiene y limpieza.

Iniciativas y protocolos

Algunas plataformas de reservas de restaurantes están colaborando en la transición como ElTenedor, cuyo director de Relaciones Institucionales, José Isasa, ha explicado que en

poco más de un mes han recaudado más de 330.000 euros para más de 1.800 restaurantes.

Lo han hecho mediante una iniciativa que permite a los clientes comprar bonos prepago y *“devolver parte de lo que han disfrutado”* en esos establecimientos.

Así ayudan a mantener un mínimo de ingresos en los restaurantes, de los que el 93 % ha recurrido a ERTES, pero sigue afrontando el gasto de alquileres o el pago a proveedores, según Isasa.

El director de Marketing de la cadena de distribución Makro, Chema León, ha señalado que han puesto a disposición de los restaurantes un servicio de asesoramiento legal y fiscal, herramientas de financiación y soluciones digitales en colaboración con empresas emergentes.



Chema León, director de Marketing de la cadena de distribución Makro

“Hemos dejado de facturar el 80 o el 90 % de lo que hacíamos”, ha apuntado el responsable de Makro, empresa que ha digitalizado su servicio de pedido y multiplicado las entregas a zonas a las que no llegaba.

Mientras, la iniciativa Hermandad Gastró ha reunido a representantes de todos los ámbitos gastronómicos para analizar el futuro de la hostelería, que define el “*modo de vivir*” en España, como ha remarcado una de sus impulsoras, Mayte Carreño.

El Basque Culinary Center ha querido aportar al debate con la publicación de una guía que recomienda mascarillas para camareros, menos mesas y más espaciadas y sin mamparas, e hidrogel alcohólico.

Su profesor Gonzalo Parras ha llamado al sector a reinventarse y a colaborar en la salida de la crisis, pensando también en los alumnos que ven su futuro en la gastronomía.