

# El sector del vino se conjura para digitalizar y exige que los fondos de la UE lleguen a las pymes

El sector del vino español considera que la digitalización es una parte clave de su futuro y se ha conjurado para afrontar esa transformación tecnológica, un proceso para el que necesitará aprovechar los fondos europeos y en el que exige a las administraciones que se canalicen las ayudas también a las pymes.

## [Efeagro](#)

Éste ha sido el principal mensaje trasladado este miércoles en un foro organizado por la [Federación Española del Vino](#) (FEV) sobre digitalización y que ha reunido de forma presencial en Madrid a autoridades, bodegas y empresas tecnológicas.

La llegada de los fondos del [Plan de Recuperación](#), Transformación y Resiliencia ha centrado el debate, ya que los bodegueros han reclamado que el diseño de las ayudas facilite su acceso a pequeñas firmas **ante el temor de que se queden fuera.**

La parte empresarial ha instado a las administraciones a garantizar esa distribución “*capilar*” de las ayudas, y para ello han incidido en que es clave simplificar los **procedimientos.**

Una de las palabras más repetidas durante la jornada ha sido la de “*oportunidad*” debido a la citada inyección de fondos, y se ha insistido en que ese tipo de apoyo tiene un carácter puntual y no estará para siempre.

Los ponentes han coincidido en que digitalización y sostenibilidad van de la mano y han recordado que la transformación tecnológica abarcará el ámbito del viñedo -para averiguar por ejemplo cómo mejorar los rendimientos o evitar los efectos del cambio climático-, la comercialización -vendiendo directamente al cliente- y la producción **-con herramientas de calidad y trazabilidad-**.

El director general de la FEV, José Luis Benítez, ha defendido el papel *“fundamental”* que pueden jugar las asociaciones patronales para hacer de interlocutores con la Administración y también con las empresas ante la previsible *“avalancha”* de proyectos que optarán a las ayudas.



**Director general de la FEV, José Luis Benítez**

*“Muchas de las herramientas no son aplicables en las empresas más pequeñas si no se escalan para que sean digeribles en estructuras que no tienen demasiados recursos o **un conocimiento previo**”,* ha precisado por su parte el presidente de la entidad, Emilio Restoy.

El responsable patronal ha hecho hincapié en que el sector no podrá “*subsistir*” si no se digitaliza, un reto complejo debido a que el vino cuenta con un tejido productivo “extremadamente atomizado”, con más de 4.000 bodegas en España.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha destacado la “*fuerte reacción*” del sector del vino al impacto de la pandemia y le ha instado a “aprovechar las oportunidades” que se presentan **gracias a los programas de ayudas.**

*“Es un momento especial, de recuperación (...) El sector agroalimentario ha sido punta de lanza tanto de la resistencia como de la recuperación económica”,* ha defendido.

Como ejemplo, ha citado al sector vitivinícola, que durante los últimos meses ha sobrevivido a dificultades como la caída del consumo en hostelería asociado a la covid-19, el Brexit o los aranceles que impuso Estados Unidos a productos de origen español.

*“Ahora hay que dar al cliente lo que quiere antes incluso de que él lo sepa”,* ha señalado durante su intervención el que fuera consejero delegado de El Corte Inglés, Dimas Gimeno, quien ha recomendado a los bodegueros “*quitarse a los distribuidores e intermediarios que no aporten valor*”. Además, ha incidido en que las compras físicas y las virtuales son compatibles y ha descartado el apocalipsis del comercio tradicional, aunque ha de reinventarse.



**El sector del vino se conjura para digitalizar y exige que los fondos de la UE lleguen a las pymes. Foto: Efeagro**

En este sentido, el responsable de Glovo para la zona centro y norte de España, Ramón López-Doriga, ha recomendado a las bodegas no perder de vista el auge de aplicaciones como la suya, que reparten pequeñas cestas de la compra en diez minutos desde tiendas cerradas al público ("*dark stores*").

"Sobre todo es interesante para llegar al consumidor joven, al cual hay que incorporar a la cultura del vino. La cerveza y los destilados tienen recursos y ya trabajan eso intensamente", ha subrayado.

Entre las bodegas participantes en el foro, la representante de la familia Torres ha recordado que no en todas las zonas rurales donde están presentes las empresas del sector hay conexión a internet, mientras los responsables de Franco-Españolas han exhortado a "no caer en el error de invertir en algo sólo porque den subvención" y **abogan por seguir una hoja de ruta.**

Pedro Ruiz, consejero delegado de Alma Carraovejas, ha

apostado por mejorar *“la experiencia de compra”* con las herramientas tecnológicas en un mundo en el que cada vez *“hay más bodegas y más competencia”*, y su homólogo en Bodegas Matarromera, Carlos Moro, ha advertido del riesgo que existe de digitalizar la fase de producción sin afrontar al mismo tiempo la transformación de la fase anterior, en el viñedo.

---

## El Camino de Santiago activa a duras penas la actividad hostelera

La llegada del verano no ha logrado activar del todo el Camino de Santiago, que, incluso en año jubilar, todavía sufre la falta de peregrinos entre restricciones que no acaban y una hostelería que ansía la recuperación económica.

### Efeagro

El 2021 ha sido difícil para el sector de la hostelería, ya que han continuado las restricciones de aforo, las limitaciones en barra y la reducción de los horarios de apertura, por lo que, aunque agradecen la llegada del buen tiempo, que va acompañada de turismo, no será suficiente para acabar bien el año para muchos.

Por eso, cualquier impulso es bienvenido y los peregrinos que se hayan animado a recorrer en este año jubilar -que en esta ocasión dura excepcionalmente hasta 2022- el Camino de Santiago, que recorre decenas de localidades rurales, suponen un pequeño empujón para la actividad tras meses de

paralizaciones, aunque no llegan a ser la solución.

El presidente de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Galicia, José Francisco Real, explica en declaraciones a [Efeagro](#) que este año hay más peregrinos de los que esperaban inicialmente, aunque *“siempre basándose en las circunstancias”*, por lo que las cifras no superan a las registradas en años previos a la pandemia.

*“El paso de peregrinos no es el mismo de años anteriores pero nos temíamos que fuese muy inferior”*, alega Real, quien **espera** que no se retroceda en las cifras registradas por nuevos rebrotes aunque se haya avanzado con la vacunación.

También hay más presencia de peregrinos extranjeros aunque *“los que se hacen notar”* son los nacionales.

Real defiende que, pese a que las cifras no sean las mismas que hace dos años, *“lo que había que hacer era arrancar el motor”* y activarse económicamente, aunque sin olvidar las precauciones para evitar contagios.



Unos peregrinos con mascarillas en el Camino de Santiago.

## **Efeagro/Lavandeira Jr**

**Por su parte, el presidente de Hostelería y Turismo de Asturias, OTEA, José Luis Álvarez Almeida, recuerda que el Camino de Santiago “es un recurso turístico de primer orden”, capaz de mantener activa la España rural.**

“Por donde va el Camino de Santiago no desaparecerán los pueblos. El Camino fertiliza las rutas y los pueblos porque crea riqueza. Porque esa gente va en bicicleta, compra zapatillas, dinamiza comercialmente cualquier zona”, insiste Álvarez, también vicepresidente de la patronal Hostelería de España.

Pese al impulso que puede suponer el paso de peregrinos por las rutas del Camino, la hostelería de esos pueblos no puede alegrarse tanto de la temporada estival, que recibe incluso turistas rurales, aunque sí que han visto un aumento de caminantes con la llegada de agosto.

Como ejemplo, en Sahagún (León) tanto el Bar Europa como el Covadonga Mesón registran menos peregrinos que otros años, pero el primero ha recibido, rompiendo la experiencia general, principalmente a alemanes y franceses, explica la encargada, Esther Modino.

Eva Vallejo, encargada del Covadonga Mesón, reconoce que el verano no ha supuesto un alivio para la economía de la zona, ya que dependen sobre todo del consumo de los peregrinos y estos no llegan en las mismas cantidades que hace años.

En Puente de la Reina (Navarra), el Bar Aloa ha registrado este mes de agosto una mayor afluencia de viajeros en comparación a los primeros meses de calor, pero, aunque el Camino de Santiago suponía el 20 % de su facturación, este año ha disminuido.

*“El Camino influye sobre todo en verano. (En meses anteriores) hay días que vienen 20 peregrinos y ahora vienen*

*200", alega el dueño, Javier Ayerra.*

Por su parte, el Restaurante Pérez, en Portomarín (Lugo), ha tenido una buena afluencia de peregrinos este mes, aunque el dueño, José Pérez, no sabe si podría igualarse a la de años anteriores a la pandemia, ya que con el aforo reducido en el establecimiento es difícil comparar la ocupación.

Como coinciden todos, **el aporte del Camino de Santiago a la economía de la hostelería rural es bienvenido, aunque son conscientes de que hace falta más para poder recuperar los meses de pérdidas económicas por la pandemia.**

Por eso, aguardan a ver **cómo se desarrollan los próximos meses, si llegan con nuevas restricciones o con reactivación económica**, para saber si 2021 será también un año negro o si será cuando se vuelva a la normalidad en el turismo y el consumo.

---

## **El Gobierno ya trabaja en un Perte específico para la industria agroalimentaria**

**El Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, y el de Agricultura, Pesca y Alimentación ya trabajan de forma conjunta en la elaboración de un proyecto estratégico para la recuperación y transformación económica (Perte) dedicado**

**específicamente al sector agroalimentario.**

### **Efeagro**

Así lo ha [confirmado](#) el secretario general de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda, quien ha explicado que **se trata ahora de definir cómo articular la iniciativa** -a través de convocatorias de ayudas a las que se puedan presentar las empresas- para que tenga el mayor alcance posible.

***“En el Ministerio de Agricultura nos hemos centrado en la producción primaria, mientras que Industria se encargará de la fase de transformación. Son dos componentes complementarios”,*** ha detallado.

Durante su intervención en la presentación del informe económico anual de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), Miranda ha calculado que **unos 1.050 millones de euros se destinarán a financiar proyectos del sector primario con dinero procedente de los fondos europeos para la recuperación.**

Por el momento no hay cifras sobre qué fondos irán dirigidos a la fase industrial, aunque el director general de FIAB, Mauricio García de Quevedo, ha recordado que la ***“manifestación de interés”*** enviada por la patronal al Gobierno recogía acciones por valor de unos 2.000 millones de euros.



**El Gobierno ya trabaja en un Perte específico para la industria agroalimentaria. Interior de una industria de obleas en Salamanca.**

**Efeagro/ Carlos García.**

*“Estamos muy ilusionados, presentamos siete proyectos (centrados en digitalización y sostenibilidad) y estamos trabajando ya para que esto se plasme en un Perte”, ha apuntado el responsable patronal.*

Tanto García de Quevedo como Miranda han coincidido en que **una de las claves del diseño de este Perte es que se adapte a las características del sector**, con un peso mayoritario de las pymes, en contraste con el primer plan aprobado por el Ejecutivo para la automoción, mucho más concentrado.

*“Hemos pedido al Gobierno que es fundamental que haya subvenciones a fondo perdido, porque si no, muchas compañías no van a poder acudir, ya que no van a poder endeudarse. Cómo sean las convocatorias será lo que determine si el plan llega a las pequeñas empresas o no”, ha advertido el director de FIAB.*

---

# 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, porque 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 gríngolas), 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