

EN ESTADO DE ALARMA ▶ INCERTIDUMBRE EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

INGIMAGE.COM

Restauración postcoronavirus. Los restauradores pronostican un futuro muy difícil para el sector ante una situación totalmente nueva para todos. Explican que ahora es complicado pero que puede ser peor cuando se vuelva a abrir si no se aplican medidas ajustadas a la realidad

“Rescatamos a los bancos, ¿cómo lo devolverán ahora a la sociedad?”

▶ La situación actual del sector es incierta porque no hay ingresos y se van consumiendo los ahorros ▶ La restauración pide medidas contundentes al Gobierno



Bartomeu Font Sbert
GALILEA

■ “Lo vemos muy negro”, así puede resumirse el estado de ánimo de los empresarios de la restauración. **Ramon Andreu** es el responsable de una de las cadenas de restauración más destacadas de Palma, el Grup Tast. Como la inmensa mayoría, tiene todos los locales cerrados. Explica que la situación actual es un desastre porque no hay ingresos y se van consumiendo los ahorros, pero puede ser peor al iniciar de nuevo la actividad: “En nuestro caso, tenemos unos gastos generales elevados que serán muy complicados de mantener ya que cuando volvamos a abrir la facturación no será igual que antes ya que el turismo y las costumbres habrán cambiado”. También cree que el Gobierno está sorprendido como todos ante esta situación, “es muy complicado saber qué hacer”, afirma. En su caso ha tenido que aplicar un ERTE a sus empleados que mayoritariamente trabajan en

la empresa desde hace años. Todavía no sabe la resolución de su caso, “creo que de los 10.000 que dicen que se han abierto, solo se han revisado 1.000”. Por otra parte comenta que casi ninguna de las medidas que se plantean son ayudas directas, sino moratorias o arreglarle con un banco: “endeudarse para pagar los gastos corrientes no es una buena solución, pero tampoco veo la fórmula para que a medio plazo las cosas vuelvan a ser ni la mitad de lo que eran. “Ahora bien, ¿hace unos años los ciudadanos rescatamos a los bancos, ¿cómo lo devolverán a la sociedad ahora?”, se pregunta.

Más deuda

“Los que siempre ganan son los bancos”, apunta **Jonay Hernández**. Es el chef y propietario del restaurante La Vieja de Palma. Ha tenido que hacer un ERTE y explica que no hay unas directrices claras para saber qué hay que hacer. “Tienen que tratar mejor al empresario, es quien levantará el país, pero no lo hacen, no nos han perdonado ni



« Lo importante es la sanidad y lo segundo que el sector primario tenga apoyo»

MACA DE CASTRO

RESTAURANTE MACA DE C. (PORT D'ALCÚDIA)

un euro. Yo mismo trato bien al personal porque soy el primer interesado en que esté contento, pero no sé si al volver a abrir la barrera podré mantenerlo. Desde el Gobierno no nos han perdonado la cuota de autónomo (365 euros) y eso que hemos tenido cerrado la mitad de marzo, tendremos abril y seguramente la situación se alargará hasta finales de mayo, y si preguntas te dicen que puedes acoger-

te a un préstamo, del que encima tienes que pagar intereses, esto ni tiene ni pies ni cabeza”, manifiesta.

Por suerte, sus arrendadores se han adaptado a la situación: su restaurante ocupa dos locales, uno de ellos le ha cobrado la mitad de la cuota del mes y el otro se la ha regalado. Cuando se le pregunta quién cree que podrá seguir adelante, contesta que será muy complicado volver a levantar la cabeza “incluso para nosotros que no somos derrochadores. Iremos hacia adelante pero con más deuda y sin poder realizar los proyectos que tenía en mente. Creo que los que sobrevivirán serán los que han ahorrado y tienen un colchón económico lo suficientemente abultado para soportar la situación”.

En este sentido, Ramon Andreu recuerda que la crisis del Covid-19 ha cogido al sector mal, con las reservas económicas que quedaban después de pasar el invierno, justo antes de empezar a facturar seriamente: “Con los pocos ahorros que nos quedaban hemos afrontado gastos, alquileres, electricidad, gas, pagar a proveedores, se-



« Tienen que tratar mejor al empresario, es quien levantará el país»

JONAY HERNÁNDEZ

LA VIEJA (PALMA)

guridad social, nóminas. La cuestión es que si conseguimos volver a abrir las puertas todo irá al ralentí, sin saber qué facturará sin poder comparar con nada. Seguramente será mucho menos de lo que estábamos acostumbrados e implicará ajustar gastos, plantilla, negociar alquileres, entre otras cuestiones”.

LOS RESTAURADORES TENDRÁN QUE ADAPTARSE A LA NUEVA REALIDAD DEL MERCADO ◀



EN ESTADO DE ALARMA

PRIMER ELS INFANTS

TRIBUNA

Llorenç Carrió Crespí

Regidor d'Educació i Política Lingüística de l'Ajuntament de Palma



En tota la història de la humanitat no ens havíem trobat mai en una situació com l'actual, no s'havia produït mai un confinament a escala internacional. En aquest sentit, els més vulnerables, llevat dels infectats, són els infants. Només a Palma més de quaranta mil nines i nins no poden sortir de casa des de fa setmanes. Aquesta mateixa situació afecta fins a set milions d'infants a tot l'Estat.

Anam per la quarta setmana des que el Govern espanyol va decretar l'estat d'alarma arran de la pandèmia del coronavirus i la nostra societat ha demostrat ser prou madura a l'hora de seguir les restriccions decretades. En la meua opinió, el confinament actual es mostra eficaç. L'esforç col·lectiu està a l'alçada de la crisi.

► **Sense cap mena de dubte**, som a les portes d'un nou món i a la crisi sanitària se li sumaran l'econòmica i la social. La situació empitjorarà si no aplicam les mesures necessàries a cada moment, però també si no som capaços d'incorporar noves mirades a l'hora de prendre les decisions i, en aquest sentit, la dels infants és fonamental. Pedagogs de referència com Heike Freire ja parlen de la necessitat fonamental del moviment per al creixement i desenvolupament dels més petits.

La situació de vulnerabilitat dels nins i nines en el confinament tampoc és homogènia. No és el mateix viure en un piset que en una casa unifamiliar; no és el mateix tenir connexió a Internet que no tenir-ne. Però sí que és comú per a tothom el tancament de les escoles, l'adaptació complicadíssima per a seguir el curs de manera no presencial i la càrrega de deures que implica tota la família. Tots aquests factors contribueixen a crear unes desigualtats educatives en què les classes baixes són una altra vegada les més perjudicades.

► **En l'estadi actual del confinament** i davant els futurs escenaris, aquesta realitat s'ha de tenir en compte quan comenci la transició per a recuperar la normalitat. Aquests darrers dies se suscita un debat sobre la necessitat que els infants surtin durant un període de temps per a esplaiar-se i de fet altres països ja ho apliquen. El ministre de Sanitat Salvador Illa ja n'ha pres nota públicament i ha dit que ho tenen en compte; esperam que mogui fitxa. Tot indica que la següent passa ha de ser donar resposta a aquestes necessitats, regular tenint en compte els més vulnerables i, en conseqüència, revisar les condicions del confinament pel que fa als menors.

Així mateix, ens toca preveure l'endemà del confinament. A tots els nivells ja es parla de plans de xocs i de mesures extremes. Davant aquests nous escenaris, ara més que mai caldran la cooperació i la solidaritat per a marcar el full de ruta, intentar no caure en una visió adultocèntrica i posar els infants en primer pla. El 1990 Palma va firmar la Carta de les ciutats educadores i des del 2018 és Ciutat Amiga de la Infància. Comencem per aquí.



« El sector tiene que estar unido para decir al gobierno qué necesitamos realmente »

MARIA SOLIVELLAS

CA NA TONETA (CAIMARI)



« Habrá que dar mucho énfasis al producto local y hacer la carta más asequible »

BARTOMEU CARBONELL

ROYAL BEACH (PLATJA DE MURO)



« La facturación no será igual tras la crisis ya que las costumbres habrán cambiado »

RAMON ANDREU

GRUP TAST (PALMA)



► VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

Empresarios semidelincuentes

Más contundente se muestra a cocinera **Maria Solivellas**, propietaria del restaurante Ca na Toneta (Caimari): "Muchos no podremos sobrevivir", advierte. Comenta que a nivel administrativo se vive una situación cargada de incertidumbre, con información que les llega de forma caótica: "entiendo que es muy difícil gestionar la situación, pero la información no es clara, todo es supercomplicado y esto nos genera desconfianza. También me preocupa la postura del Gobierno de España y la del autonómico ya que se nos trata como a semidelincuentes".

Solivellas se refiere a las campañas informativas destinadas a los trabajadores en las que se avisa que no se puede despedir. "Me parecen bien, pero creo que también hay que reforzar a las pymes, somos los primeros que nos interesa mantener a nuestros empleados porque indica que seguimos adelante, sin ellos no podemos trabajar", matiza.

La cocinera aclara que aplaude las medidas que llevan a cabo para proteger al ciudadano pero "quiero que como empresaria que soy me traten como ciudadana. El Go-

bierno tiene que ver que somos los pequeños empresarios quienes tiramos hacia delante y debería seguir el ejemplo de otros países europeos que han anulado la tarifa de autónomo. Aquí, no solo no la han anulado, sino que, encima, en España pagamos más que otros europeos". También ve como una cuestión de vital importancia que el sector esté unido para decir al gobierno "lo que necesitamos realmente. Tenemos delante de nosotros un reto como nunca antes lo hemos tenido, tendremos que reinvertarnos y necesitaremos que la Administración nos dé el máximo de tranquilidad para arrancar la máquina otra vez".

Adaptarse al residente

Por su parte, **Bartomeu Carbonell**, propietario de Royal Beach de Platja de Muro, ha empezado a pensar en cómo podrá adaptar su negocio en los meses venideros. Explica que iba a abrir este mes de abril, concretamente el día 3. Como el resto ha aplicado un ERTE al personal fijo discontinuo y ha empezado a dar vueltas a la reapertura de su *beach club*. "Habrá que dar mucho énfasis al producto local y enfocar la carta a la gente local, hacerla más asequible", explica que, por suerte, siempre ha combinado clientes de Mallorca y

de fuera, y que otros empresarios, los que tienen siempre clientes de paso, lo pasarán mucho peor.

Comenta que por ahora han podido hacer las gestiones necesarias en temas laborales, pero a cuentagotas ya que hay que esperar en el último momento por si hay algún cambio de normativa. "Tenemos pendiente saber qué haremos con otro negocio de restauración que tenemos en Palma, está cerrado y pagamos el alquiler, no sabemos si habrá algún tipo de ayuda, aunque se rumorea. De hecho conozco empresarios que han pospuesto el pago ante la falta de ingresos".

Apoyar al sector primario

Otra de las voces a las que se ha preguntado es **Maca de Castro**. La aludienca explica que ahora no toca hacer política: "es verdad que las cosas cambian cada dos días, pero hay que ser prudentes. Lo más importante es la sanidad y lo segundo que el sector primario tenga nuestro apoyo, tanto a los de Mallorca como a los del resto del Estado. Tenemos la despena de Europa y ahora vienen campañas importantes como las de fresas y anchoas que hay que apoyar. Después ya veremos cómo salimos adelante los empresarios".