

Àpats a domicili i incertesa sobre la reobertura: el coronavirus impacta als restaurants gironins

L'Associació d'Hostaleria de Girona tem que fins al 20% del sector es vegi obligat a apagar els fogons per sempre



Àpats a domicili i incertesa sobre la reobertura: el coronavirus impacta als restaurants gironins ACN

Cadires i taules buides. Persianes abaixades. Menús penjats al costat de cartells de 'Tancat'. Plats i coberts a les lleixes. El coronavirus ha impactat de ple damunt l'hostaleria gironina. La majoria dels 4.000 bars i restaurants de la demarcació porten més de sis setmanes amb els fogons apagats. I tan sols una minoria -tot i que cada cop més- han decidit servir menjar a domicili, amb l'objectiu de no perdre-hi tant o intentar, si més no, cobrir despeses (factures i lloguers). Tot i el calendari de la Moncloa per a la desescalada, la incertesa hi és. I ja es comença a parlar de tancaments si la situació s'allarga. A Girona ciutat, per exemple, l'Associació d'Hostaleria tem que fins al 20% dels bars i restaurants no superin la crisi.

"La situació a bars, cafeteries i restaurants és caòtica, perquè la majoria porten sis setmanes amb zero ingressos". La radiografia és cruenta però real. La fa el president de l'Associació d'Hostaleria de Girona, Josep Carreras: "Cap família podria sobreviure en una situació així, i a més, amb l'agreujant que les ajudes que hi ha són justes, molt limitades, poc consensuades i molt incertes".

La Girona confinada és avui una ciutat de persianes abaixades. Les dels bars i restaurants, també. La plaça Independència, per exemple, ho té tot tancat. Cuina casolana, tapes, cafès, pizzeria, oriental, entrepans... La imatge sota les voltes és sempre la mateixa: diaris sense recollir darrere els vidres i cadenats a les portes.

Només uns quants restaurants i locals –a la ciutat, una vintena- serveixen menjar a domicili. I molts d'ells són pizzeries o orientals, que gestionen els encàrrecs a través d'aplicacions com Just Eat o Uber Eats. Però també n'hi ha d'altres que porten la seva carta a casa del client.

Al Pocavergonya Bistró, situat a la plaça Poeta Marquina, avui fan la 'mise en place' perquè tenen poques comandes. "Això depèn del dia; a principi de setmana sempre és més tranquil i de cara al cap de setmana, s'anima", explica el seu propietari, Sito Manzano. Ell treballa de dimarts a dissabte i gestiona els encàrrecs a través del seu mateix WhatsApp.

Per fer àpats a domicili, han adaptat la carta i les salses. "No és ben bé el nostre concepte, però ens permet mantenir el contacte amb el client", explica Manzano. A més, anar a treballar, concreta, li permet "no caure al forat" d'estar-se hores tancat a casa. Això sí, admet que el seu objectiu és "cobrir despeses" –que en un restaurant com el seu poden suposar 3.000 euros mensuals- i pagar les factures al dia.

ERTOs i adaptar la carta

I com el Pocavergonya de Girona, hi ha més restaurants que han decidit portar menjar a casa. A Anglès (Selva), L'Aliança 1919 va començar a fer-ho ara fa uns dos caps de setmana. Els seus propietaris, Àlex Carrera i Cristina Feliu, es van veure obligats a fer un ERTO per al personal. Ara només van els dos al restaurant. Ell, el xef, és qui cuina. I la seva parella, qui reparteix els menús i gestiona els encàrrecs.

"Hem simplificat una mica la carta i és més senzilla de l'habitual, perquè també ens trobem que hi ha proveïdors que no poden servir-nos", concreta Carrera. Abans no arribi el cap de setmana, pengen el menú per xarxes socials –en funció dels productes que han trobat- i van rebent les comandes. Croquetes meloses de xai, tàrtar de cérvol, suquet de rajada, bombons de xocolata i avellana...

Reparteixen per Anglès i rodalia (Bonmatí, la Cellera, Amer...) però els dissabtes a la nit, també arriben fins a Girona ciutat i Quart. Carrera explica que fan uns cinc o sis serveis. Però que el dia de Sant Jordi van arribar a tenir fins a 30 comandes. I com Manzano, el xef de L'Aliança 1919 admet que posar-se als fogons li permet "evadir-se mentalment" i intentar "pagar les despeses fixes que continua generant un restaurant tancat".

Caiguda del negoci

Sigui quina sigui l'oferta gastronòmica, però, la caiguda del negoci és evident arreu. A la pizzeria Ca La Petita de Cassà de la Selva (Gironès) han vist com, d'ençà que va començar la pandèmia, han arribat a perdre entre un 60 i un 70% del què feien abans.

La seva propietària, Anna Maria Puigdemont, explica que als primers dies la situació va ser "caòtica". Sobretot, perquè van haver-se d'adaptar a corre-cuita davant la incertesa de com s'havia de treballar. I a això, s'hi va sumar la por de la gent. "Ara fa dues setmanes, però, notem una mica més de moviment", diu en referència a les comandes de pizzes.

Això sí, a ells el coronavirus els ha suposat haver de reduir horari (treballen de vuit del vespre a onze, quan abans allargaven fins entrada la nit) i també haver hagut de renunciar a poder servir sopars al local i a la terrassa. "Abans que tenir tancat, però, preferim continuar repartint pizzes a domicili, perquè també és una manera de dir que, malgrat tot, continuem aquí per als nostres clients", explica Puigdemont.

Plats de cinquena gamma

Al Baix Empordà, el restaurant Toc al Mar de Begur també porta setmanes tancat. Situat a la cala d'Aiguablava, hi cabien fins a 180 comensals. Els seus propietaris, però, també tenen un centre de producció a Sant Feliu de Guíxols, Casa Toc. I des d'aquí, han apostat per potenciar els plats de cinquena gamma mentre duri l'estat d'alarma per la covid-19.

Amb aquest sistema, el plat acabat es pasteuritza. "Té una seguretat total, no hi ha cap mena de risc sanitari i permet allargar-ne la conservació fins a tres mesos", explica el propietari, Santi Colominas. "Això el diferencia de restaurants convencionals", concreta.

Des del centre de producció, de fet, abans de la pandèmia ja servien preparats de cinquena gamma a hotels, restaurants i bars, entre d'altres. I ara, allò que han fet és reinventar-se en part i impulsar el servei a domicili. I de fet, aquestes setmanes ja han vist com se'ls multiplicaven les comandes. "Vam començar amb una quinzena i ara ja superem el centenar per setmana", concreta Colominas. A més, inicialment repartien a comarques gironines i ara ja arriben arreu de Catalunya.

El propietari de Casa Toc admet, però, que això és tan sols "un pla de xoc per parar el cop". "Ara mateix el restaurant és el Titànic, estem traient aigua del vaixell; això ens permet continuar amb un mínim de plantilla i no estar-nos a casa menjant-nos les parets", concreta.

Santi Colominas també explica, però, que aquesta "és l'única font d'ingressos". Perquè des de Casa Toc també feien càterings i casaments, i tot això s'ha vist reduït a zero. "El que estem intentant és perdre-hi menys; perquè perdre-hi, segur que hi perdrem", subratlla.

Incertesa amb el com i el quan

Després que la Moncloa hagi esbossat aquest dimarts les fases de la desescalada, el sector de la restauració demana més concreció sobre el com i el quan. "De moment, estem a l'expectativa; caldrà veure com s'apliquen les restriccions", explica la portaveu de la Federació d'Hostaleria de Girona, Marina Figueras.

Per la seva banda, el president de l'Associació d'Hostaleria de Girona ja admet que, d'entrada, caldrà saber com s'hauran d'adequar els locals per permetre que reobrin. "Però també és evident que les llistes d'atur s'incrementaran de manera exagerada", diu en referència a com les limitacions d'aforament poden afectar el personal. "I més enllà d'això, també caldrà recuperar la confiança dels clients", precisa Josep Carreras.

"Res serà el mateix", hi afegeix el president. De moment, tant la federació com l'associació expliquen que cap restaurant els ha dit que no podrà reobrir. Però Josep Carreras també admet que "és raonable tocar de peus a terra" i assumir que hi haurà "molts establiments que tancaran".

"A Girona ciutat, i espero que no sigui així, nosaltres temem que sigui entre un 15 i un 20%", diu el president (recordant, per exemple, que al Barri Vell hi ha molts locals petits). L'associació té 140 bars i restaurants agremiats. "Farem els possibles per poder mantenir els establiments oberts", conclou Carreras. I dins aquesta línia, per exemple, aposta perquè siguin empreses locals i vinculades al tercer sector les que facin el servei a domicili dels restaurants.

Publicat a: Diari de Girona, 29 d'abril de 2020

Font del document: <https://www.diaridegirona.cat/comarques/2020/04/29/apats-domicili-incertesa-sobre-reobertura/1041377.html>