



Foto: José Luis Yzuel, Presidente de Hostelería de España

HOSTELERÍA DE ESPAÑA

LA 'NUEVA NORMALIDAD'
DEL CANAL HORECA



Desde que el Gobierno de España, proclamara el Real Decreto 463/2020, del 14 de marzo, por el que se declara el Estado de Alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, la sociedad española ha sufrido unos meses muy duros y complicados con un sistema sanitario desbordado, cifras muy elevadas de fallecidos a causa de la enfermedad, una ciudadanía en confinamiento obligatorio durante 100 días, y, entre otros, un sector turístico paralizado y tremendamente dañado, tanto a nivel laboral como económico. Ahora, tras un proceso de desescalada en fases y una situación social de 'nueva normalidad', que llega con el levantamiento del Estado de Alarma, el sector turístico lucha por restaurar la confianza con sus clientes y reflotar en un país, donde hasta está trágica situación, alcanzaba un peso de 11,7% del PIB nacional (2017), según la Cuenta Satélite del Turismo que realiza el Instituto Nacional de Estadística (INE). Para abordar la problemática que enfrenta el canal Horeca, José Luis Yzuel, Presidente de la Confederación Empresarial de HOSTELERÍA DE ESPAÑA, ofrece la siguiente entrevista.

¿Qué situación vive el sector en nuestro país por la crisis de la COVID-19?

La hostelería es uno de los sectores más afectados por el cierre por fuerza

mayor decretado por el Gobierno como consecuencia de la COVID-19 durante más de dos meses. Con anterioridad a la crisis el sector de la hostelería contaba con más de 315.000 establecimientos, que empleaban a 1,7M de trabajadores, con una facturación superior a 123.000M€. Tras el cierre absoluto, salvo un porcentaje muy bajo que mantuvo el delivery, y el consiguiente proceso de desescalada, todas estas cifras se han visto recortadas. El 20% de los establecimientos hosteleros han cerrado sus puertas, y se prevé un aumento de este porcentaje de cierres definitivos a final de año, con una estimación de entre 55.000-85.000 establecimientos que cerrarán de manera definitiva.

En términos de facturación, el periodo más grave de la crisis ha registrado pérdidas de más de un 50% con respecto al mismo periodo del año pasado y sitúa en un 40% el porcentaje de pérdidas a final de año. Además, actualmente -mediados de junio- solo 1,4M de personas continúan dadas de alta en la seguridad social, y de éstas, el 63% estaba acogido al ERTE durante el mes de mayo. Todo será diferente tras la crisis, pero la recuperación de la hostelería debe someterse a un proceso que priorice y garantice la salud y seguridad de empleados y clientes, por encima de todo.

Foto: ©Creativemarc-Fotolia.com. Cedita por Hostelería de España



¿Cuáles son las medidas que considera necesarias para impulsar el sector?

Es necesario contar con un plan estratégico de reconversión y reestructuración del sector, con escalas de medidas a adoptar en los ámbitos estatal, autonómico y local. Además, reclamamos el diseño de campañas de promoción para la reactivación de la hostelería. Este plan económico de recuperación debe acompañarse de medidas fiscales, como reducción del IVA al 4% y ampliación de las moratorias de impuestos, entre otras; líneas de financiación específicas para empresas de restauración y el establecimiento de microcréditos de en torno a 25.000€ de rápida concesión; así como medidas de apoyo al empleo, como la extensión de los ERTE hasta el 31 de diciembre, o la exoneración de las cotizaciones a la Seguridad Social de los empleados del sector.

Otro de los aspectos sin concretar por parte del Ejecutivo es el de los arrendamientos, solicitamos al Gobierno que el arrendatario sea exonerado del pago de alquileres o rentas ante estas circunstancias de excepcionalidad.

Por último, otra de las peticiones es readaptar las medidas de flexibilización en hostelería para seguir la tendencia europea, fijando la distancia de seguridad como criterio para determinar el aforo de los establecimientos, en lugar de

Foto: Barceló Hotels & Resorts



Foto: ©AdobeStock. Cedita por Hostelería de España

establecer el aforo como criterio, que se suma además a la distancia mínima interpersonal.

Y, desde HOSTELERÍA DE ESPAÑA, ¿cómo se está trabajando en ello?

Desde HOSTELERÍA DE ESPAÑA estamos trabajando en garantizar que los establecimientos hosteleros vuelvan con las máximas garantías de seguridad, tanto para sus trabajadores como para sus clientes. Esa, por supuesto, es nuestra prioridad, y por ello tomamos la iniciativa en la realización de la Guía de "Hostelería segura" en coordinación con el ICTE. Todo ello intentando reducir al máximo el impacto en el empleo, para lo que se ha creado una plataforma junto con las otras organizaciones

representativas de la cadena de valor del sector, AECOC y FIAB.

"Hostelería y Alojamiento Seguro" es otra medida, llevada a cabo junto a la CEHAT. ¿En qué consiste?

El sistema integral que hemos puesto en marcha es una iniciativa para acreditar los locales que ofrecen una 'hostelería segura' frente a la COVID-19 y dotarles de un pack integral de servicios y productos que les permiten cumplir y hacer un seguimiento de los requisitos de establecimiento seguro. Para la obtención de esta acreditación, será necesario completar una formación específica respecto a las medidas para prevenir el contagio por COVID-19 recogidas en el Manual elaborado por el Comité técnico, en coordinación con el ICTE. Además, los establecimientos que lo soliciten deberán firmar una declaración responsable de cumplimiento de los requisitos de limpieza, salud e higiene necesarios para una 'hostelería segura' que permita aportar confianza a trabajadores y clientes desde que entran en el local hasta que salen del mismo.

Esta iniciativa, además de ofrecer la acreditación de 'Hostelería, Bar, Restaurante o Alojamiento Seguro', incluye un pack integral de servicios y productos que facilitan el cumplimiento de los requisitos en las sucesivas fases de desescalada,



Foto: ©AdobeStock. Cedida por Hostelería de España

la actualización constante de la normativa y asesoramiento sobre diferentes aspectos que permitirán impulsar la reactivación del negocio.

También me gustaría comentar #soypatrimonio2020. ¿Bajo qué sentimiento nace?

Bares y restaurantes forman parte de nuestra cultura y son el mayor espacio de ocio y socialización que existe en nuestro país. Es el lugar favorito para encontrarse con familiares o amigos. Los bares y restaurantes españoles han sido capaces de inspirar a referencias de la literatura universal de tal magnitud como Federico García Lorca, Ernest Hemingway o Ramón María Valle Inclán. En el cine también son fundamentales como escenario de algunas de las más míticas escenas del séptimo arte, escenas tan icónicas de las grandes referencias audiovisuales de nuestra cultura, como la escena del sentido de la vida de la vida, de los Monty Python, Scarface también tiene una de sus escenas más míticas en un restaurante o Viridiana de Luis Buñuel, todas las películas reflejan la enorme importancia de los restaurantes y los bares en la vida cotidiana de las personas y eso se refleja en la innumerable cantidad de escenas antológicas que en estos lugares se suceden. Y canciones de Mecano, Hombres G, Estopa han inmortalizado nuestros bares para siempre. Por si todo esto fuera poco, algunas de las

grandes figuras de la comedia de nuestro tiempo y de tiempos pasados tienen su carrera completamente asociada a la barra de un bar, como Eugenio, o a las actuaciones en directo en bares, como Dani Rovira, Goyo Jiménez o Leo Harlem.

La gastronomía en nuestros locales es una de las más ricas y prestigiosas del planeta y un referente mundial también por su riqueza y variedad. España suma 250 estrellas Michelin, once de las cuales corresponden a Tres Estrellas, y los numerosos chefs que han empoderado a nuestros locales y que cuentan con el reconocimiento internacional más elevado. En definitiva, los bares y restaurantes cumplen con todos los requisitos que señala la UNESCO para considerarse Patrimonio de la Humanidad, debido a que son lugares característicos de nuestra cultura, dan testimonio de una tradición cultural y están asociados con tradiciones vivas de nuestra tierra.

¿Podrán los hosteleros garantizar seguridad frente a la COVID-19? ¿Cómo se acondicionarán a partir de ahora los establecimientos?

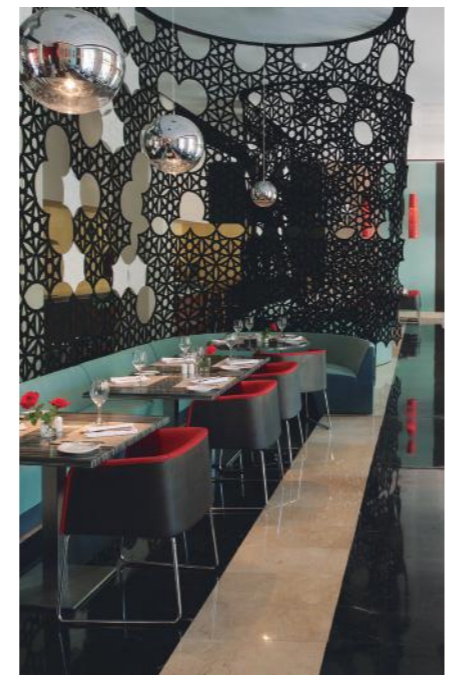
Un sector tan importante como el hostelero debe transmitir la máxima seguridad posible a los proveedores, a los empleados y a los clientes para volver a conseguir la máxima confianza por parte de la sociedad. En este sentido, será

necesario que los establecimientos garanticen una serie de medidas preventivas que permitan asegurar el mantenimiento de unas medidas higiénicas y sanitarias óptimas recogidas en la Guía de reapertura segura que hemos elaborado junto con el ICTE, entre ellas la prohibición de tener elementos comunes, el mantenimiento de una distancia mínima de separación entre mesas, la implantación de dispensadores de hidrogel o extremar las medidas de higiene en la manipulación de alimentos, así como en el mantenimiento y limpieza de la sala y los utensilios del local.

¿Considera que el sector necesita una revolución tecnológica? ¿Qué sistemas están observando que serán parte de los establecimientos Horeca a partir de ahora?

La digitalización ya avanzaba de manera contundente en la hostelería, esta situación va a ser sin duda un impulso más para su avance. Los argumentos a favor de esta digitalización no han cambiado, los establecimientos están progresando de manera paulatina en esta digitalización y son conscientes de que les facilita la captación de más clientes, la fidelización de los que ya tienen, además de facilitar la gestión

Foto: Barceló Hotels & Resorts



“Será necesario que los establecimientos garanticen una serie de medidas preventivas que permitan asegurar el mantenimiento de unas medidas higiénicas y sanitarias óptimas recogidas en la Guía de reapertura segura...”

de los negocios controlando de manera más sencilla los ingresos y los gastos del establecimiento.

La situación actual nos ha hecho tener que recurrir a nuevas soluciones digitales para volver a la actividad convirtiéndose en un aliado en varios procesos que no sabemos si se mantendrán en el tiempo. En este sentido, antes de la visita, con la captación de clientes a través de RR.SS, web o whatsapp, o durante la visita, por ejemplo con la digitalización de la carta a través del empleo de códigos QR, o las reservas



Foto: Barceló Hotels & Resorts

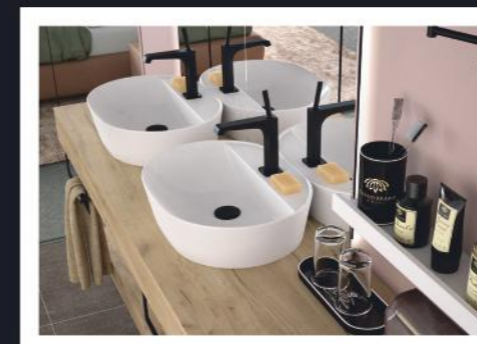
. Por último, la situación vivida ha obligado a la reflexión pasado-futuro. De ese análisis, ¿qué conclusiones podemos sacar (carencias, virtudes, novedades...)?

Nos encontramos ante una crisis transformadora que afectará especialmente a nuestro modelo de

socialización, en el que las pautas sanitarias deben primar. Somos un sector fuerte y con una gran capacidad de aguante, como se ha demostrado en otras crisis económicas, pero nos encontramos ante una situación inédita, que demanda medidas especiales que garanticen la supervivencia de los negocios.

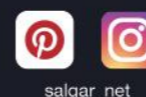
Salgar

COMPAKT



Para tus proyectos de Baño

www.salgar.net



salgar_net

