



Ayuntamiento
de Burgos



PROMUEVE
BURGOS



Nota de prensa

El sector hostelero demanda un plan estratégico nacional “que cuente con los profesionales” y aboga por “remar entre todos” para que el barco no naufrague

- Además de un plan de apoyo, los presentes indicaron que “hay que que sentarse y trabajar manera conjunta en un sector que normalmente no está del todo unido y debe unirse del todo”
- Los expertos no creen que “se vea la luz hasta la próxima primavera”
- Dejan claro que hoteles y restaurantes son espacios “seguros” porque “no se relajan las medidas”

BURGOS, 29 de septiembre de 2020. Expertos en hostelería y restauración demandaron hoy en Burgos elaborar un plan estratégico nacional que cuente con el sector para que no se pierdan más puestos de trabajo ante un comienzo de la temporada de otoño-invierno que se presenta “oscura e incierta”. Así, abogan por “sumar fuerzas y remar entre todos” para que la marca España y el gran peso que tiene en ella el sector hostelero y de la restauración siga, “y el barco no naufrague”.

Expertos nacionales en hostelería y restauración se dieron cita esta mañana en el Hotel Landa Palace de Burgos para analizar la situación de un sector clave para el desarrollo económico de nuestro país, y uno de los más afectados por las medidas derivadas de la pandemia de Covid19. Lo hicieron en la segunda jornada del ciclo ‘Conversaciones en

Evolución', que se inició hace unas semanas con el ánimo de ayudar a la promoción de la 'marca España' y de la 'marca Burgos'.

El concejal de Turismo del Ayuntamiento de Burgos, Levi Moreno, fue el encargado de dar la bienvenida a una sesión en la que se puso sobre la mesa "la enorme importancia" que tiene el sector hostelero en provincias y ciudades como Burgos que lleva décadas exportando y vendiendo sus bondades gastronómicas y culinarias.

La jornada contó con la presencia de Javier García Crespo, representante Confederación Regional de Asociaciones de Hostelería de Castilla y León; Mayre Modrego, gerente de Euro Toques España; Adolfo Muñoz, presidente de Saborea España, y Alberto Velasco, director de Relaciones Institucionales Mahou- San Miguel; en una mesa redonda moderada por Fernando de la Varga, presidente Federación Provincial de Empresarios de Hostelería de Burgos

'Frenazo en seco'

Conscientes de que el sector hostelero ha sido junto con el del turismo uno de los más afectados por la pandemia de la Covid19, García Crespo reconoció que lo que ha sucedido "ha sido un frenazo en seco", por lo que dejó claro que el sector y sus profesionales necesitan un plan de ayuda. Un documento que, a su juicio, deben de formalizar tanto el Gobierno central, como las administraciones regionales y expertos del sector en aras a "aportar y seguir yendo de la mano".

"Todo va a depender de cómo se gestione la pandemia, pero creemos que la recuperación va a ser más lenta de lo que pensamos y por ello necesitamos trabajar unidos", aseveró el responsable regional que vaticinó un invierno "oscuro y largo" a tenor de lo que ya se viene viendo, "con hoteles cerrados o que ya no van a abrir".

Plan de apoyo y unión

Además de un plan de apoyo- que contemple ayudas para el sector entre los que se incluyen una prolongación de los ERTE y condiciones de apoyo para todo el sector- los presentes indicaron que "hay que que sentarse y trabajar de manera conjunta en un sector que normalmente no está del todo unido y debe unirse en un momento tan complejo como el actual".

En este ámbito, Velasco indicó que "sin esa unión no se podrán recuperar los valores que hemos tenido en los últimos años". Así, recordó que las pérdidas de la multinacional cervecera desde que se inició la crisis sanitaria dejan un saldo del 10 por ciento menos en

ventas, a tenor del 37 por ciento que se ha perdido por la crisis del sector hostelero y la no llegada de 80 millones de turistas a España.

“Las previsiones de comienzos del año no se han cumplido no solo en España, sino tampoco en otros países como EEUU, Reino Unido, Chile, India...”, reconoció Velasco, que entiende que “ahora es el momento de remar porque la hostelería y la empresa está en el mismo barco”.

Garantizar la seguridad y generar confianza

Además de remar, los presentes dejaron claro que para poder salir de la crisis es más que importante garantizar la seguridad y generar confianza en el consumidor. En este sentido, desde Euro Toques se recordó cómo fueron los primeros meses de pandemia cuando los cocineros fueron los primeros en cerrar y “se han ido preparando para ofrecer una seguridad al cliente para que acuda de nuevo a sus restaurantes sin miedo”.

Precisamente, eliminar el miedo al contagio, es uno de los retos a los que se enfrenta todo el sector, y en particular los profesionales de la restauración. En este sentido, Modrego destacó que se han ido implementando medidas de higiene y seguridad que permiten en la actualidad contar con espacios seguros en los que las personas vuelven para celebrar.

De cara al futuro, tanto Euro Toques como Saborea España señalaron que los próximos meses serán cruciales para todo el sector. “Es difícil y no vemos claro qué va a pasar”, aseguraron los responsables de ambas organizaciones que colocan en el mes de marzo o abril “la posible luz” que existía antes de la llegada del virus a uno de los sectores más importantes del país.

Sin embargo, tanto Muñoz como Modrego resaltaron las “gratas experiencias” que, pese a todo, se han venido desarrollando este verano en el sector de turismo interior que ha permitido dar salida a los establecimientos de estas zonas y a los productos de temporada.

De cara al futuro más próximo, los presentes dejaron claro que “habrá que seguir luchando” y actualizarse en cuestiones como la digitalización, entre otros. Asimismo, reiteraron que será necesario regular, más si cabe, cuestiones como el aforo y las cuestiones de seguridad para reuniones familiares y celebraciones.

En este sentido, dejaron claro que tanto hoteles como en bares y restaurantes se presentan como “espacios seguros”, porque “hay más controles que en ningún lado y no hay relajaciones de ningún tipo porque se siguen las medidas a rajatabla”.

‘Conversaciones en Evolución’

La de hoy es la segunda sesión de un ciclo impulsado desde el Ayuntamiento de Burgos, y que cuenta con el apoyo de la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería de Burgos y de la Federación de Empresarios del Comercio.

Debido a las limitaciones de aforo, pudieron participar de forma presencial en el Hotel Landa 32 personas, en un encuentro que pudo seguirse por streaming.

Dividido en seis sesiones, ‘Conversaciones en Evolución’ busca ahondar en la situación que atraviesan el turismo, el deporte, el comercio, la hostelería, el turismo MICE y el enoturismo. Lo hará de la mano de empresarios y responsables de distintos sectores que, a través de distintas sesiones que se repartirán por la provincia, aportarán su visión de futuro y la posibilidad de generar sinergias en un momento crucial como el que vive nuestro país.

La celebración de las jornadas parte del trabajo y el esfuerzo que viene realizando el Ayuntamiento de Burgos y la sociedad Promueve Burgos, que trabaja más que nunca en la promoción y comercialización de las infraestructuras de la ciudad para organizar congresos, convenciones e incentivos, con el fin de convertir el destino Burgos en un referente para el turismo de reuniones.

Desde su Oficina de Congresos se ha reforzado la labor para mostrar que es posible reunirse con garantías, conociendo y siguiendo las normas y demostrando que el sector MICE es vital para desestacionalizar el turismo.

Prensa y Comunicación:



Bu5 Comunicación

bu5comunicacion@gmail.com

Móvil: 635227404