

PROPUESTAS PARA EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN EN MONTIJO

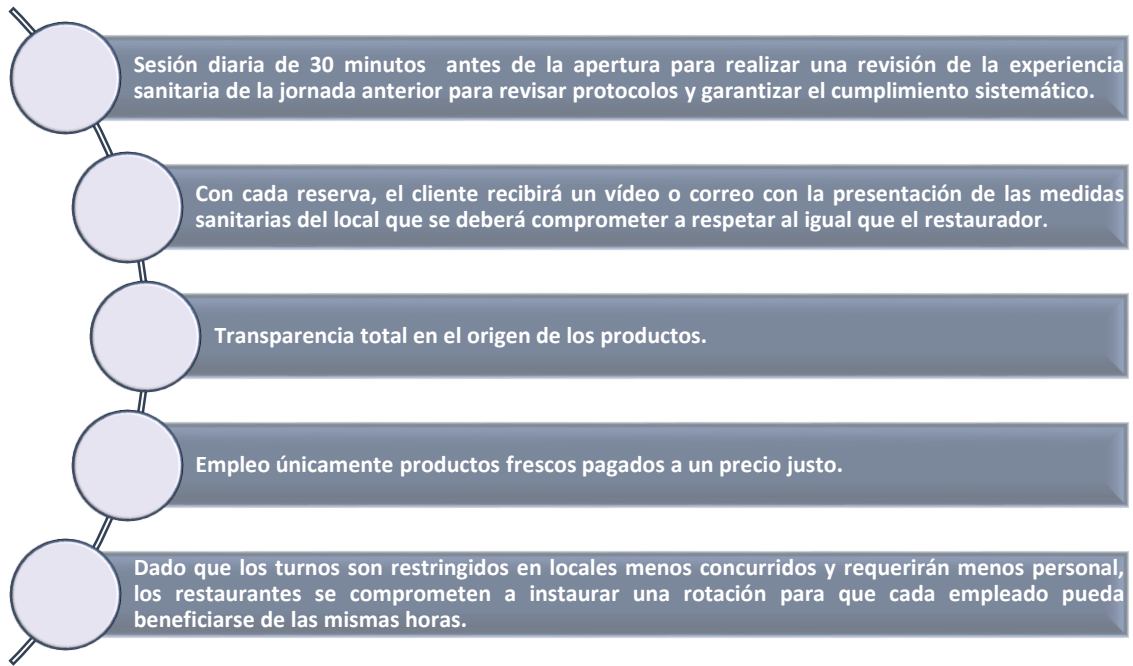
1. LISTADO DE POSIBLES EXIGENCIAS SEGÚN DIFERENTES ESTUDIOS REALIZADOS POR CONSULTORÍAS

Ante la inexistencia de fechas de reaperturas ni medidas concretas, desde diferentes consultorías se están elaborando estudios con las **posibles exigencias** a las que podrían enfrentarse los negocios de restauración. Algunas de estas medidas se detallan a continuación con el objetivo de que sirvan de guía a los empresarios del sector para que puedan ir ganando tiempo frente al estado de alarma en el que nos encontramos diseñando una reapertura lo más estudiada posible:

- Reducción del aforo del establecimiento en un 40% (aproximadamente).
- Establecer distancias mínimas entre mesas de 1,5 m.
- Mamparas separadoras de metacrilato.
- Expendedores de guantes de un solo uso y jabón desinfectante.
- Utilización de mascarillas para todo el personal y entregar a todos los clientes que lo soliciten.
- Controles periódicos a la plantilla para garantizar que no padecen la enfermedad.
- Lectores QR que certifiquen el “pasaporte serológico” de empleados y clientes.
- Cámaras que realicen temas de temperatura a las personas que acceden al local.
- Ausencia de cartas de menús, dando paso a la digitalización de las mismas pudiendo acceder a su contenido mediante código QR.
- El personal atenderá las mesas con máscaras especiales.
- Los trabajadores accederán a sus puestos con la ropa y calzado de trabajo, con lavado de manos y mascarillas. Quedando prohibido salir a la calle con la indumentaria de trabajo.
- Arrancar con el servicio de terrazas quedando bloqueado o relegado a un segundo plano las salas interiores por el momento.

Es interesante resaltar que desde algunas administraciones se está planteando la posibilidad de proporcionar elementos de cartelería (por ejemplo pegatinas) a aquellos establecimientos de hostelería que cumplan con los requisitos sanitarios que se establezcan en aras de garantizar a los clientes su seguridad durante su permanencia en el establecimiento.

Por otro lado, algunos Chef franceses proponen un “**vademécum de la restauración**” con cinco grandes compromisos en materia sanitaria, que deberán estar aprobados por el Ministerio de Sanidad que podrá controlar su implementación:



Por último, debemos referirnos a los cambios de **tendencias y herramientas** que ayudarán a la hostelería a superar la crisis:

1. **Cientes más exigentes**: Especial importancia de la seguridad alimentaria. Mayor sensibilidad. Hay que potenciar la confianza entre el cliente y el restaurador.
2. **Sostenibilidad y respeto al medio ambiente**: Aspecto fundamental ya que el sentimiento de protección hacia lo que nos rodea va a tomar todavía más sentido.
3. **Trabajar la confianza con el cliente**: La empatía es un vínculo cada vez más necesario para la fidelidad del cliente.
4. **Adaptación a las necesidades del cliente**: Ajustar las cartas y optimizar la propuesta gastronómica.
5. **Poner el foco en el escandallo**: Analizar más si cabe la carta y trabajar la rentabilidad del negocio. Hay que cambiar para ser más eficientes.
(Escandallo: herramienta que se utiliza para obtener el cálculo de todos los costes que conlleva la elaboración de ese producto o servicio, es decir, sacar cuanto cuesta la producción de una unidad para poder definir cuál es el precio de venta).
6. **No todos los negocios son para servicio de reparto (delivery) y al revés**: Hay que analizar qué parte de la carta sí puede ser susceptible de reparto a domicilio o plantearse la creación de una marca secundaria para dar servicio de reparto desde las cocinas. La mezcla de los dos conceptos puede ofrecer una gran rentabilidad.

7. Reabrir fijándonos en las experiencias de otros: La mirada de un experto dota de objetividad nuestra ilusión y cariño por el negocio.
8. Conservar la esencia del negocio poniendo en marcha mejoras procedimentales: Importante mantener la propia energía distintiva.
9. Reforzar la comunicación interna con nuestro equipo: Dotar de un canal de comunicación interno para realizar reuniones online y escuchar ideas para el desarrollo y crecimiento del negocio.

ES IMPORTANTE HACER HINCAPIÉ EN QUE TODAS ESTAS MEDIDAS, ESTRATEGIAS, IDEAS, ETC., NO SABEMOS AÚN SI SERÁN EN SU MAYORÍA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO Y POR TANTO DEBEMOS ASUMIRLAS CON TODA CAUTELA, PERO ESTAMOS CONVENCIDOS DE QUE PUEDEN SERVIR DE AYUDA AL SECTOR PARA QUE CADA EMPRESARIO DECIDA, EN FUNCIÓN DE SUS POSIBILIDADES ECONÓMICAS Y ESPACIALES, COMO READAPTARSE A ESTA NUEVA NORMALIDAD. NO CABE DUDA QUE LA GENERACIÓN DE CONFIANZA ES EL GRAN VALOR AÑADIDO EN ESTOS MOMENTOS Y QUE CON INDEPENDENCIA DE AQUELLAS MEDIDAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO, PUEDE HABER OTRAS MEDIDAS QUE HAGAN QUE EL CLIENTE SE OPTE POR UN ESTABLECIMIENTO U OTRO.

Fuentes:

Pérez, G. (25 de abril de 2020). *La primavera más negra de la restauración*. El País. Recuperado de <https://elpais.com/economia/2020-04-24/la-primavera-mas-negra-de-la-restauracion.html>

Última Hora Noticias. (25 de abril de 2020). *La restauración contará con un sello de calidad sanitario para poder abrir sus puertas*. Recuperado de <https://www.ultimahora.es/noticias/local/2020/04/25/1159961/estado-alarma-mallorca-restauracion-contara-sello-calidad-sanitario.html>

Ayuso, S. (20 de abril de 2020). *Los chefs estrella franceses lanzan un grito de alarma por el sector de la restauración*. El País. Recuperado de <https://elpais.com/economia/2020-04-20/los-chefs-estrella-franceses-lanzan-un-grito-de-alarma-por-el-sector-de-la-restauracion.html>

Emprendedores. (2 de abril de 2020). *Así se prepara la hostelería para afrontar el futuro tras el coronavirus*. Recuperado de <https://www.emprendedores.es/ideas-de-negocio/a32014518/asi-se-prepara-la-hosteleria-para-afrontar-el-futuro-tras-el-coronavirus/>