

La hostelería se reinventa en plena pandemia para lograr ingresos

24/01/2021



Andrea Mas, en GBM, preparando un café para llevar.

Algunos comercios de hostelería se han visto **obligados a reinventarse** y han decidido que el cierre decretado de su persiana no lo será de su negocio. Por ello, **siguen detrás de la barra para realizar envíos a domicilio o entregas en la puerta**. La clientela, en los cuatro primeros días de la medida de cierre de la Generalitat Valenciana, está respondiendo bien, para la tranquilidad de los negocios.

“La única manera de seguir adelante es el reinventarnos, **damos servicio para llevar entre semana y los fines de semana repartimos a domicilio**, de momento los clientes nos están apoyando y **estamos muy**

agradecidos, pues nos dan fuerza para seguir adelante”, señala **Andrea Mas** de la cafetería GBM, situada en la plaza Mayor, que ofrece una imagen desértica inaudita.



Así los negocios ofrecen **café, bocadillos o menús para llevar**, aunque no son todos, pues muchos han optado por no abrir, ya que no les sale rentable esta opción. **La mayoría de los que han abierto se encuentran en las calles más transitadas de Elda y Petrer.** Algunos de ellos sorprendieron ayer hasta con gachasmigas para llevar, de esta forma animan a los clientes a seguir disfrutando de ricos platos con comodidad. **Los clientes han cambiado las mesas y sillas de los locales por los bancos y los paseos.**

Andrea Mas afirma que este tipo de medidas **“son la muerte anunciada de este sector.** Esperemos que el cierre de la hostelería sea por 15 días y no más”. El dueño de La Cabaña del Tío Tom, **Gerson Deltell** cree que **“la hostelería está muy mal y si esto sigue así el 60% de los negocios o tendrán que cerrar o se verán ahogados”.**

https://www.youtube.com/watch?v=_2NRqo6-k3k&feature=youtu

El sentir general de los hosteleros es de incompreensión: **“Han criminalizado este sector mientras la gente sigue reuniéndose en casa o locales** -ayer mismo [la Policía Local de Elda interpuso varias multas por este motivo-](#), las grandes superficies siguen abiertas, allí compran todo para reunirse sin mascarilla ni medidas de seguridad, **los contagios así no se frenan, no es la**

respuesta apropiada por parte de los gobiernos”, indica **José Bautista,** gerente del Rincón de Noel.



El dueño de La Cabaña del Tío Tom apostilla: **“¿Se están evitando las aglomeraciones en los mercadillos? ¿Se desinfecta cada prenda después de que la cojan los clientes? Creo que las medidas que se han tomado no son las más adecuadas para frenar los contagios”.** Bautista recalca que **“los clientes tienen miedo, llevan cuidado, al igual que cada comercio,** pues se desinfecta todo tras su uso. Hacemos de policía más de lo que vemos en la calle y la respuesta es criminalizarnos. Necesitamos estar abiertos para subsistir no solo los autónomos sino los trabajadores”.

César González, de Pan & Café, concluye: **“El sentir de la hostelería es que en cualquier otro negocio no se lleva tanto cuidado, la hostelería es segura en general, pero no ha importado a la hora de tomar estas medidas”.**