





mismo en las aperturas de los negocios se está llegando muy justitos al 50% de la facturación con un mayor gasto de personal ya que es obligado el servicio de mesa y una limpieza y desinfección que conlleva tiempo y esfuerzo añadido.

**P. | ¿Cuál está siendo el proceso de adaptación a esta situación?**

R. | El proceso de adaptación está siendo duro, como decía al principio, y todo indica que los próximos meses van a ser parecidos. Al final la crisis económica va a pasar factura, los bolsillos de todos quedarán resentidos, y nosotros somos ocio, no somos esenciales, lo nuestro es un gasto prescindible.

Los primeros días ha habido cierta euforia por parte de la ciudadanía, después de 2 meses encerrados en nuestras casas, pero eso se está acabando y vuelve la tristeza de las calles vacías que hemos tenido durante el confinamiento.

Todo esto va a suponer el cierre definitivo de por los menos el 15% de los negocios de hostelería y con ello las economías familiares de muchos autónomos y la destrucción de miles de puestos de trabajo.

**P. | ¿Será imprescindible el apoyo de toda la sociedad navarra para salir de esto?**

R. | No cabe duda. Y de ahí la importancia de que la sociedad navarra nos volquemos y concienciamos de que es fundamental que de esta salgamos unidos, apoyándonos unos a otros, debemos consumir local, tenemos una gran diversidad de productos excelentes de los que podemos presumir, y una hostelería navarra que tantas satisfacciones nos brinda. El sector primario y el hostelero se necesitan, tenemos que formar un tándem y en ello hay que poner todos nuestros esfuerzos y la sociedad navarra responder activamente para que salgamos reforzados de una situación que sin duda nos tiene que valer para replantearnos muchas cosas.

**P. | ¿Qué hace falta (o qué medidas consideran necesarias) para salir de la crisis y adaptarse a la “nueva normalidad” con el Covid-19?**

R. | Que se flexibilicen las restricciones y las medidas pero con

el firme propósito de que todos, nos movamos y comportemos de forma responsable, sin necesidad de tener que castigar de nuevo la actividad económica de todos. Un paso atrás sería lo peor.

**P. | ¿Qué podemos sacar de positivo de esta crisis?**

R. | Creo que lo he dicho en la pregunta anterior, tenemos que ser capaces de convertir la dificultad en oportunidad, los negocios tendrán que adaptarse y reinventarse.

Esto nos ha traído la aceleración en algunas tendencias que hablábamos que venían, pero que lo que ha hecho es acelerarlas.

El “delivery” o reparto a domicilio ha venido para quedarse, la demanda del cliente va a cambiar la forma de socializar y tenemos la responsabilidad de ser lo suficientemente rápidos para adaptarnos y saber dar respuesta.





## Los restaurantes del Reyno



### Ignacio Idoate

Presidente de la Asociación de Restaurantes del Reyno

Las cifras reales las desconozco pero las pérdidas en la restauración corresponden casi a la totalidad, ya que en los meses de marzo a julio se concentran numerosas celebraciones (bodas, comuniones...) y asistencia a nuestros establecimientos. Estos cuatro meses compensan los meses malos de año, así que las pérdidas son muy fuertes y todavía no sabemos qué sucederá tras el verano.

**Pregunta** | ¿Cómo recordáis los primeros días de la declaración del estado de alarma? ¿En algún momento os podíais imaginar un escenario como el que hemos vivido estos meses?

**Respuesta** | El 13 de marzo el Restaurante Alhambra tenía más de ciento veinte reservas para comer, el teléfono comenzó a sonar y las anulaciones se sucedieron.... Así con todas las reservas de los meses siguientes de congresos, bodas y comuniones, becas universitarias...

**P.** | ¿Cuál está siendo el proceso de adaptación a esta situación?

**R.** | Nuestro tipo negocio depende del pequeño empresario, de trabajadores y vecinos de Pamplona y Navarra que en estos momentos están viviendo situaciones complicadas con los ERTES, cierres, etc... Esta situación nos va a afectar a todos.

En nuestro caso, estamos volviendo con mucha ilusión y nos recuerda a los momentos que vivimos cuando abrimos nuestro negocio en el año 1985.

Ahora toca renovarse, actualizarse y ser creativos pero sin es-

catimar en los recursos necesarios para garantizar la seguridad de los clientes y trabajadores.

**P.** | ¿Será imprescindible el apoyo de toda la sociedad navarra para salir de esto?

**R.** | Claro, nos tenemos que apoyar entre nosotros... pero no sabemos en qué situación se encuentra la sociedad navarra y si podrá ayudar a todos los sectores que se encuentran tocados por el Covid.

**P.** | ¿Qué medidas consideran necesarias para salir de la crisis y adaptarse a la “nueva normalidad”?

**R.** | Reducir la carga impositiva a la hostelería a través de la reducción del IVA y esto favorecerá el consumo e incentivará las compras beneficiándonos todos de ello.

En estos momentos estamos todos prácticamente con un 100% de gasto de personal y unos ingresos máximos de 50% por las reducciones de aforo. Quiero recordar que los integrantes de la Asociación de Reyno somos autónomos y micro-pymes familiares y nos enfrentamos a situaciones muy complicadas.

**P.** | ¿Qué podemos sacar de positivo de esta crisis? Si se puede sacar algo...

**R.** | En estos momentos no soy capaz de ver nada positivo en esta crisis.





## Cooperativa hostelera

### Javier Aristegui

Gerente de la Cooperativa de Hostelería de Navarra

El sector de la Hostelería ha estado obligado a cerrar completamente. Esto ha supuesto una debacle para muchos establecimientos y para las empresas que abastecen el sector, como la nuestra.

A veces parecía una película, que estábamos viviendo una pesadilla, pero no, era real.

#### Pregunta | ¿Cómo se han adaptado?

Respuesta | Al igual que el sector hostelero se ha ido adaptando a esta nueva situación, nosotros hemos acompañado al sector en esa adaptación. Hemos facilitado el desarrollo de productos específicos para "delivery" de la hostelería, para adaptación de terrazas, material higiénico....

#### P. | ¿Cuál ha sido el mejor y el peor momento?

R. | El peor momento, además de la noticia del cierre del sector, fue ver que el confinamiento – y todo lo que ello suponía - se alargaba sine die. No había una luz ni una fecha clara dónde agarrarse y empezar a gestionar una recuperación. No podíamos hacer siquiera escenarios fiables y presupuestar una hipotética salida.

Lo mejor la actitud y el compromiso de los empleados de la Cooperativa.

#### P. | ¿Qué ha supuesto la crisis a nivel de empleo y facturación en el conjunto? ¿Es solo un paréntesis o supondrá un cambio estructural a medio plazo?

R. | A nivel de empleo, como todas las empresas afectadas, hemos tenido que ajustar la plantilla con ERTES, adecuando horarios a la nueva y escasa demanda. **La facturación en un principio de la segunda quincena de marzo y el mes de abril, se vio afectada en descensos entre el 75 y el 80%.** A partir de mayo, cuando la hostelería empezó a abrir, la recuperación nos llevó a un 50% a final de mes. En el mes de junio (fecha de la entrevista) la recuperación sigue su curso y podremos estar en un 70% de la cifra de negocio que sería habitual en esta época.

Gracias a Dios tenemos una memoria muy frágil. Al igual que pasó con la crisis del 2008, donde se suponía que habría cam-



bios estructurales y transformaciones permanentes en el comportamiento y el consumo de las personas, no fue así. Esto pasará y lo recordaremos como una mala crisis.

#### P. | ¿Se han producido pérdidas de clientes?

R. | Nuestro cliente, el hostelero, se mantiene en la medida que se va abriendo la hostelería. El cambio más importante que vemos es el de la hostelería nocturna, que a estas fechas todavía no ha abierto. Esto repercute directamente en la ventas de productos espirituosos.

#### P. | ¿Qué podemos sacar de positivo de esta crisis?

R. | Por mucho que lo único que hemos visto en los medios de comunicación han sido algunos casos excepcionales de comportamiento incívico de algunas personas, la tónica general ha sido una responsabilidad y madurez de la ciudadanía que no la hubiéramos imaginado en ningún momento. Eso es para mí lo más positivo de esta crisis.

#### P. | ¿Cómo ven el futuro? ¿qué cambios creen que van a producirse a partir de ahora?

R. | Seguimos expectantes, de momento pensamos en el día a día y en ir acostumbrándonos a esta situación. Creo que la única manera de sobrevivir será adaptarnos a lo que viene.





## Agroturismo tras el covid

**Miguel Cía**

Asociación de Agroturismos ABELORE



Navarra es un paraíso para el agroturismo y el turismo rural, que cada año atrae a un gran número de visitantes a nuestros pueblos. Esta actividad también se ha visto afectada por la alerta sanitaria, que ha suspendido las visitas y vaciado los alojamientos rurales durante los meses de primavera. Miguel Cía de ABELORE explica en esta revista cómo está afectando el covid al sector agroturístico.

Miguel Cía es propietario de la casa rural La Sacristana, ubicada en el antiguo monasterio medieval de Eguiarte en Lácar (Tierra Estella), y miembro de ABELORE, la Asociación de Agroturismos de Navarra. Esta asociación se constituyó en 2004, y hoy pertenecen a ella 26 alojamientos rurales, repartidos por toda la Comunidad Foral. Estos establecimientos rurales ofrecen al turista la posibilidad de conocer y participar en las actividades cotidianas de una explotación rural, y son muy apreciados sobre todo por familias con niños que de este modo entran en contacto más directo con la naturaleza. Son además una fuente de ingresos para muchas familias que viven en el medio rural.

**Pregunta | Lo primero de todo nos gustaría saber cómo habéis pasado estos meses, ¿tenéis ya datos oficiales del cierre de alojamientos rurales por Covid, comparación visitantes con el año 2019, etc.?**

Respuesta | Estos meses los hemos pasado como todo el mundo, con mucho miedo por nuestra salud y la de los nuestros e incertidumbre ante lo desconocido.

**Después del invierno que suele bajar un poco la ocupación, justamente en Marzo es cuando arrancamos a tope con casi un 100% de ocupación y de un día para otro se anuló todo, desde Marzo hasta Junio no hemos trabajado nada.**

**P. | ¿Cómo afecta el Covid a las actividades que oferta ABELORE en sus alojamientos el Agroturismo?**

R. | El covid va a afectar mucho en la relación con los huéspedes. Nosotros en Abelore estamos acostumbrados a tener mucho trato con la gente, trabajamos mucho con familias y niños, los recibimos, los atendemos las 24 horas al día, les enseñamos las granjas, dan de comer a los animales, les enseñamos cómo es nuestro trabajo, nos "ayudan" con nuestras actividades, tenemos pequeños museos, hacemos visitas a nuestras queserías, mielerías, frutales, a ordeñar... Y todo esto ahora se va a tener que hacer con las medidas sanitarias y de separación que nos piden y que son necesarias.

Los agroturismos de Abelore siempre se han diferenciado con el resto de las demás casas rurales por el trato directo con la gente y ahora será un poco más distante, pero seguro que le damos la vuelta e intentamos hacerlo lo mejor posible con el fin de poder enseñar nuestra manera de trabajar y la vida real en el entorno rural.

**P. | ¿Qué programas o planes turísticos relacionados con agroturismo se han visto más perjudicados?**

R. | Yo creo que los agroturismos al estar ligados a los alojamientos se han perjudicado al 100%, pero creo que siempre hemos hecho bien las cosas y las seguiremos haciendo.

Por otra parte, algunos socios venden sus productos en los agroturismos y sí se han visto cerrado ese punto de venta. Algunos hemos incidido un poco más en venta on line.

**P. | ¿Cómo está siendo la desescalada y reapertura?**

R. | A fecha de hoy (la entrevista se hizo en la fase 2 de la desescalada), la gente se ve o se cree que ya está mejor y se está animando y mucho a reservar. Cuando pasemos a fase 3 y la gente se pueda mover entre comunidades se notará mucho el volumen de reservas, eso esperamos.

**P. | ¿Qué previsión de reservas hay para el verano en los asociados? ¿Cómo ve el futuro del agroturismo en Navarra?**

R. | Yo creo que a partir del 15 de Junio vamos a volver a tener un 100% de ocupación en los fines de semana, la gente se ve que está con ganas de salir de las ciudades e ir a sitios tranquilos y seguros.

Ante el futuro de los agroturismos en Abelore, siempre hemos apostado por el trato directo y la calidad y la gente lo ha agradecido también siempre. Esta ha sido nuestra manera de trabajar y no vamos a cambiar, la calidad es nuestra manera de trabajar.

**P. | ¿Qué medidas consideran necesarias para salir de la crisis, apoyar el agroturismo y adaptarse a la "nueva normalidad" con el covid-19?**

R. | Como medidas al agroturismo, pediría lo mismo que todos los trabajadores del campo, que es lo que somos, precios justos, control a los intermediarios, trazabilidad y apoyar al consumo local, tanto de productos como de alojamientos.