

## CUARENTENA

# Gastronomicos post pandemia

Empresarios gastronómicos realizaron en horas del mediodía de este miércoles una "puesta en escena" en un café de la Diagonal Pueyrredón, donde llevaron a la práctica el protocolo sanitario elaborado en consenso con la comuna para que el sector pueda volver a trabajar, en el marco de la pandemia de coronavirus.

Al lugar no se permitió el acceso al público en general y acudieron periodistas y funcionarios municipales, quienes pudieron observar el simulacro, que podría ser la actividad previa a una prueba piloto para todo el sector.

Antes los medios presentes, el empresario gastronómico Hernán Szchorhal, uno de los impulsores de este proyecto, manifestó: "Estamos contentos de poder poner en marcha esta símil apertura, luego de tanto trabajo que venimos haciendo con autoridades municipales y la Asociación Empresaria Hotelera de la ciudad".

"Esto es una muestra de cómo funcionaría el sector una vez que podamos hacer el intento de apertura a través de una prueba piloto o de manera definitiva, ya con la aprobación de la Provincia", agregó.

En este sentido, explicó que el protocolo es "bastante extenso", pero aclaró que lo que tiene que ver "estrictamente con el uso del espacio interno del local, hemos acordado con el municipio tener una unidad de medición de 1.5 metros como unidad de separación social entre mesa y mesa o en su reemplazo alguna mampara de material que podría llegar a suplir, en el caso de los comercios más chicos, esa distancia de 1.5 metros".

"Como ustedes ven también, la gente está agrupada en las mesas con hasta cuatro personas y en el caso que fuera un grupo familiar se podrían agregar algunas personas más. Además, en el ingreso al negocio se va a tomar la temperatura y, una vez ocurrido esto, podés ingresar al negocio con barbijo hasta el momento que te sentás en la mesa, donde te lo podés sacar. En el

**Empresarios realizaron una "puesta en escena" en un café de la Diagonal Pueyrredón, donde llevaron a la práctica el protocolo sanitario elaborado en consenso con la comuna para que el sector pueda volver a trabajar, en el marco de la pandemia**



En medio de marcada expectativa, los gastronómicos elaboraron un protocolo para volver a la actividad en la ciudad.

caso que vos te traslades en el espacio, por ejemplo al baño, tenés que volver a utilizar nuevamente el barbijo", explicó.

Por otra parte, aclaró que las tradicionales "cartas" se dejarán de utilizar, para ser reemplazadas por la cartelería visual interna en el local, con un código QR con el que se pueda descargar el menú o través de la comunicación verbal entre los clientes y los empleados de los comercios.

## Apelan a la responsabilidad

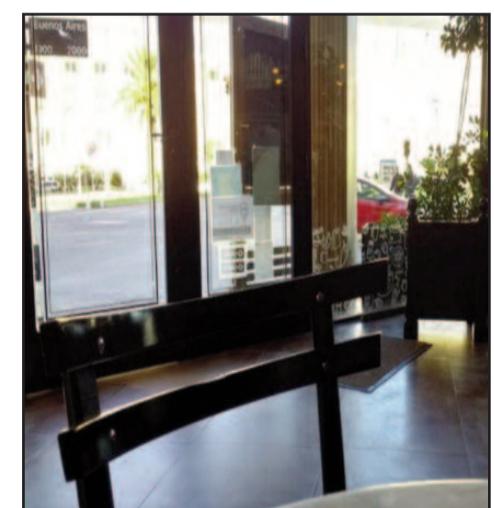
Tras la prueba piloto -sin atención al público- de reapertura de locales gastronómicos, el secretario de Desarrollo Productivo e Innovación municipal, Fernando Muro, se refirió al análisis preliminar del protocolo de trabajo y apeló al compromiso de los vecinos en el cuidado personal y el de terceros.

Muro instó ser "súper responsables en todo lo que hacemos" y evaluó que el gobierno que conduce el jefe comunal Guillermo Montenegro "está convencido en

la reactivación económica".

El funcionario describió que las mesas estarán separadas por 1.5 metros de distancia, habrá un extremo cuidado en la manipulación de alimentos, y además se deberá ingresar con tapaboca y desinfectar el calzado en el ingreso a los locales.

"Si hacemos las cosas bien, podremos volver a las actividades", sostuvo el secretario de Desarrollo Productivo e Innovación, al dar el visto bueno a lo planteado por los gastronómicos.



## Cerró sucursal de una tradicional cafetería

Las consecuencias de la cuarentena obligatoria decretada por el Gobierno nacional para frenar la pandemia por el coronavirus, sigue generando serios trastornos económicos en el sector de la gastronomía. La firma Fonte D'Oro no pudo zafar del virus y cerró una de sus sucursales ubicada en Buenos Aires y Belgrano de esta ciudad.

Miguel Martínez Allué, director general de la firma reveló que las razones del cierre están signadas por una profunda crisis en todo el sector, además de los costos de ocupación y laboral.

Martínez Allué cargó contra la Fede-

ración Argentina de Empleados de Comercio y Servicios (FAECYS) porque tienen los contratos dolarizados y en el marco de la pandemia no quisieron cambiarlo. "Tenemos un costo de 3.500 dólares y su única respuesta fue que los contratos están para cumplirse", denunció.

Por último, cuestionó las medidas del Gobierno nacional. "No criticamos la cuarentena porque no sabíamos qué podía pasar, pero nos prohibieron disminuir las cargas y no nos dan alternativas. Nosotros no queremos subsidios, queremos poder decidir", finalizó.

El cierre de la Fonte D'Oro no se trata de un caso aislado. Esta semana, McDonald's cerró la sucursal de Güemes, una de las más concurridas de Mar del Plata. La noticia generó sorpresa entre los clientes de la casa de comida rápida.

Cabe agregar que la Fonte D'Oro tiene 300 empleados y en la sucursal que cerró trabajaban 13 personas durante todo el año y 30 en la temporada de verano. "Vamos a intentar reubicar a las personas con menor carga horaria", reveló Martínez Allué en declaraciones a canal 10 de esta ciudad.