¿Resurge la hostelería o seguimos con la crisis?

04/09/2015



Desde que comencé con mis artículos en el presente blog sobre el mundo de la enología y la hostelería, siempre dejé a un lado cualquier mención respecto al mundo hostelero, quise hacerlo debido al futuro incierto que desde que comenzó la crisis vive este sector, prefiriendo dar un tiempo prudencial hasta después de los meses de vacaciones y observar cómo se desarrollaban las ventas, como de igual forma observar si se había incrementado el número de clientes con respecto a años anteriores.

Mi conclusión al finalizar estos meses sigue siendo un tanto negativa, los resultados que me han facilitado algunos profesionales siguen siendo poco positivos. La hostelería junto al turismo sigue sufriendo el azote por parte de la Administración, deambulando un mes tras otro con más pena que gloria y sin tener un objetivo claro de evolución para los próximos meses.

Todos hemos observado la desaparición de una gran cantidad de establecimientos, también hemos visto como esos locales que semanas o meses antes habían cerrado, nuevamente hacen reaperturas con otra dirección. **En la mayoría de los casos, con personas que no pertenecen a este sector, careciendo de preparación**

y por consiguiente disminuyendo la profesionalidad y atención al cliente.

Se reducen plantillas hasta la saciedad y aumentan las ofertas con una reducción de precios. Lógicamente con esta mezcla explosiva solo se consigue reducir la calidad de los productos a servir y aumentar el deterioro del sector.

Con estos datos en la mano, lo único que muchos han conseguido es sobrevivir unos pocos meses antes de echar el cierre, porque lógicamente con caña y tapa a un euro, o cinco quintos y tapa a seis euros, solo se consigue cambiar el dinero y te lleva a la quiebra económica del negocio.

Otro problema añadido son las inspecciones. Este tema lo tenemos que coger con pinzas. Muchos son los profesionales que se quejan de la cantidad de inspecciones a las que se ven sometidos en cualquier momento, sanidad, trabajo, fiscal, policía autonómica, etcétera, etcétera. En una gran mayoría de los casos todo se encuentra en situación legal, porque ya se cuidará el empresario de que cada cosa esté en su sitio y dentro de la legalidad vigente. Todo se suele saldar con una pérdida de tiempo por parte del responsable del local, tiempo que en ocasiones es esencial para atender a los clientes porque desgraciadamente algunas inspecciones se producen en el momento de más trabajo del local.

Pero si lo analizamos fríamente, estas inspecciones no son malas, me atrevería a decir lo contrario, hasta son beneficiosas porque todos sabemos que existen los clásicos empresarios "listillos" que quieren sacar el negocio adelante con los menores gastos posible, desde trabajadores sin dar de alta, desconocimientos sanitarios por gran parte de los que forman la plantilla, personal sin formación a nivel se seguridad laboral y una larga lista de deficiencias que nos conduce a un deterioro sistemático del sector.

Desde mi punto de vista, **es necesario que cada uno se pare y reflexione cuál es la gestión que se debe seguir para que la dirección de su negocio adquiera un equilibrio entre la calidad y el precio**, de tal manera que consiguiendo un personal formado y en regla podamos conseguir clientes contentos que nos visiten más a menudo.

Si logramos cada uno encontrar ese equilibrio y logramos recuperar esos platos y tapas de calidad, que se han ido guardando en los cajones del olvido, debido a la bajada de ventas, podremos evolucionar y conseguir que este sector resurja y vuelva a ser uno de los buques insignia en una parte de la recuperación de la economía española y que tanta falta nos hace a todos.