

A partir d'ara, endavant

Expectació el primer dia d'obertura de bars i restaurants de l'Espai Gironès després de sis mesos sense poder servir a les taules

Es demana que no se'ls discrimini de nou si es flexibilitza l'horari per fer sopars

L'Antònia és una comercial d'una empresa de material d'oficina de Figueres que ahir a l'hora de dinar feia un plat combinat a l'àrea de restauració de l'Espai Gironès. "Quan faig ruta sempre m'hi aturo perquè és pràctic per aparcar i és un lloc on no em sento mai sola; sempre hi ha gent", explicava ahir en el primer dia d'obertura dels bars i restaurants dels centres comercials després de sis mesos de restriccions. En ser clienta habitual, assenyalava l'Antònia, es crea un tracte de confiança i aquests mesos que els bars i restaurants no han pogut servir a les taules si la feina l'enganxava per la zona trucava per demanar un entrepà per emportar-se o el cafè. "Allà on em sento ben atesa i a gust sempre intento tornar-hi", recalcava. Uns metres més enllà, una parella de Palamós que havia aprofitat per anar a canviar un producte que havien comprat per internet en una franquícia del centre feia un mos. Taules amb un, quatre, tres o dos comensals, separades degudament amb la distància marcada, i amb hamburgueses, amanides i cerveses servides; aquest era l'ambient a l'hora de dinar d'un dia que ens retornava a quotidianitats de fa un any. El gerent de l'Espai Gironès, Pau Jordà, reconeixia l'alegria de veure les taules amb clients: "És un motiu de felicitat perquè feia sis mesos que estaven tancats; aviat és dit." Jordà va valorar positivament la represa però també el treball fet conjuntament: "Des de l'Espai s'ha fet un esforç, però també els locals de restauració s'han mantingut fidels. Aquests mesos han enfortit la relació que tenim amb els arrendataris de restauració." Alguns dels locals de restauració de l'Espai Gironès són històrics, van néixer amb el centre comercial, el 2005. Des del restaurant xinès Palau Dong Xing fins al Toc, el König, el McDonald's o el Foster's. El gerent, Pau Jordà, va posar èmfasi en aquests setze anys de "relació comercial, empresarial però també personal". També recordava l'objectiu de l'àrea de bars i restaurants del centre comercial saltenc: "Tenim una zona de restauració prou equilibrada, d'oferta, de conceptes i de qualitat, i enteníem que era important conservar-la; ells aposten per l'Espai Gironès i l'Espai Gironès també aposta per ells, i d'alguna forma ens hem anat retroalimentant mútuament."

Així, es veia el dia d'ahir com un semàfor en verd: "Esperem que sigui la setmana definitiva i que a partir d'ara puguem mirar endavant i no fer cap pas enrere; òbviament, som els primers a fer complir les mesures, la capacitat de les terrasses i la distància entre taules." En relació amb la flexibilització de bars i restaurants per poder servir també sopars i no tancar a les cinc de la tarda, Pau Jordà reclamava també la mateixa mesura per als locals dels centres comercials. "Esperem que la Generalitat no torni a discriminar els centres comercials per raó de gènere."

Les diferències en funció de la ubicació del bar o restaurant era també una queixa que feien arribar els diferents responsables dels locals de l'Espai Gironès. "Per no obrir-ho tot ens han apuntat a nosaltres", es lamentava Ernest Freixas, propietari del Lizarran, en un any, explica, en què només han treballat dos mesos, els de l'estiu. "Del que es tracta és que passi la pandèmia i tornem a treballar una mica; així que m'ho deixin fer, aniré al màxim", hi afegia. També destacava la resposta de l'Espai Gironès donades les circumstàncies: "Durant la pandèmia he perdut molts diners i agraeixo l'esforç del centre; com a arrendatari estic molt orgullós de formar-ne part." Per la seva banda, Mario Muñoz, del restaurant Toc, destacava la fidelitat dels clients. "Ha sigut un any difícil. Hem obert el format per emportar per parar el cop de les despeses fixes que no perdonen. I sí que ens ha perjudicat el fet que fins ara la gent podia entaular-se en locals de fora l'Espai i aquí no", explicava. Hi ha hagut

altres locals que han aprofitat aquesta aturada per fer una renovació completa. És el cas del McDonald's. Els nous propietaris, des del desembre, hi han fet una inversió important, tal com assenyalava Jordi Martínez, director d'operacions de l'empresa. Així, han canviat el sistema productiu, han remodelat el menjador i la part de l'interior. Explica que han trampejat la situació centrant-se en "les oportunitats". "Estem a l'expectativa i amb moltes ganes de començar", destacava d'aquesta represa.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 27-04-2021, Pàgina 22

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1960326-a-partir-d-ara-endavant.html>