

Pirineus Digital, 15/09/23

Els hotelers cerdans preparen una trobada per posar en comú els problemes del sector S'hi abordaran qüestions com l'estacionalitat turística o la manca de personal qualificat



La cuina d'un establiment de Cerdanya. / M.F.C.

MARIA FORMENTI COSP.- Els hotelers cerdans preparen una trobada el pròxim 3 d'octubre a Puigcerdà per posar en comú els problemes i inquietuds que té actualment el sector. Des de l'Associació de Bars i Restaurants de Cerdanya expliquen que els objectius de la trobada són conèixer els nous establiments, animar-los a formar part de l'entitat i fer-se costat mútuament. En aquest sentit, des de l'associació lamenten que, tot i tenir un estiu amb molts visitants, les reserves s'han concentrat en dies puntuals i que, per això, cal apostar per allargar les temporades turístiques.

Així, la seva presidenta, Nati Bover, ha explicat que "abans, els estius eren més llargs, treballàvem durant tot un mes i ara tot es va reduint: els ponts, si són de

quatre dies, la gent se'n queda dos, a l'agost, ens quedem en deu dies... Hem de començar a pensar quin plantejament hem de fer de cara a apretar als governants de la nostra comarca perquè es posin a treballar seriosament per un turisme que ens deixi alguna cosa més que el que deixen les segones residències”.

Un altre dels problemes que es tractarà a la trobada és la falta de personal qualificat. En aquest sentit, Bover ha apuntat que “en aquest ofici, tothom se'n veu capaç i després ens trobem amb el que ens trobem; igualment, si parles amb companys fusters, pintors, transportistes, tothom busca gent qualificada per les seves feines, ja que cada dia és més complicat”.

Aquesta serà la primera trobada del sector a nivell comarcal i s'espera comptar amb un gran nombre de restauradors. Des de l'Associació calculen que a Cerdanya hi ha prop de 300 establiments. La jornada comptarà amb la presència del president de la Federació d'Hostaleria de les comarques gironines, Antonio Escudero.