Societat | Anna Mira / Albert Hernández / Sergi Baixas / Marta Casas | Actualitzat el 03/12/2020 a les 18:00

«No es fan ni postres ni cafès», la restauració del Vallès intenta sobreviure al toc de queda nocturn

Els establiments amb terrassa han estat els grans beneficiats i molts opten per seguir fent menjar per emportar per complementar les taules



Un bar a la plaça Onze de setembre de Rubí | Marta Casas

"A la gent li costa sopar aviat", "som animals de costums", "piquem alguna cosa, però no sopem a les 20 h". Després de setmanes amb la persiana abaixada, tot just fa 10 dies que bars i restaurants de Catalunya han pogut tornar a servir els clients a taula. Però el toc de queda nocturn complica el servei de sopars. Els restauradors insisteixen que si s'allargués una hora més, el panorama canviaria.

Aquest és el cas de la Carme Costa, propietària del restaurant Disset de Terrassa. "La gent té ganes de cerveses, i piquen alguna cosa de menjar, però no es fan ni postres ni cafès", ha dit en declaracions a **NacióDigital.** Tan aviat la gent encara no té gana. A més, explica que bona part de la seva clientela són comerciants, ja que el local es troba al centre de la ciutat i "plegant de treballar a quarts de nou, no poden venir a sopar", lamenta.

En el mateix sentit s'expressen des del Gremi d'Hostaleria de Sabadell: "els restaurants han pogut fer migdies, però els vespres han estat bastant caòtics". "Amb la restricció horària només es pot fer un servei per sopar". A Rubí, els bars han notat una certa tendència a avançar els horaris de sopar, i fins i tot han ampliat els horaris de servir menjars en el torn de dinar, o bé han començat a servir dinars quan abans no ho feien.

Altres, com la família Vidal de Sant Cugat assegura que "sempre s'havia volgut instaurar a casa l'horari europeu i ara, com que amb el toc de queda no es poden allargar els plans de nit,

aconseguim quasi cada dia reunir-nos tots al voltant de la taula cap a les 21 h". A més, també expliquen que des que van ordenar el segon tancament de bars i restaurants per l'augment de contagis, intenten demanar com a mínim una vegada a la setmana menjar per endur en algun restaurant de la ciutat per donar un "cop de mà" al sector.

Les terrasses, les grans beneficiades

Des del Gremi de Sabadell asseguren que els establiments amb terrassa han estat els grans beneficiats d'aquests dies. "La reobertura ha servit per alleugerar la situació i agafar una mica d'aire tot i que tampoc s'ha pogut desafectar tot el personal", apunten des del gremi sabadellenc.

En canvi, aquells que no tenen ni terrassa ni barra, "ho estan passant pitjor". La limitació del 30% d'aforament a l'interior ha impedit que alguns establiments hagin aixecat la persiana. En concret, el Gremi de Sabadell comptabilitza que al voltant del 5% dels seus associats ha decidit no obrir.

Pel que fa al servei, des del restaurant Pasta Boixa de Sant Cugat, expliquen que aquesta segona setmana de reobertura està sent pitjor que quan estaven tancats. "Quan només podíem fer servei per endur, la ciutadania tenia el xip de demanar més comandes a domicili amb la voluntat de donar-nos un cop de mà. Ara, amb les portes ja obertes, ja no ens demanen tant, i el servei a l'interior del restaurant queda molt limitat per les restriccions del 30% d'aforament", relaten. El sector critica la mala gestió per part del govern i la seva poca preparació per afrontar la segona onada de contagis que era més que evident.



Terrasses plenes en el primer dia de reobertura de bars. Foto: Anna Mira

Una de les novetats d'aquesta reobertura és la limitació de fins a quatre persones a les taules. Alguns restauradors asseguren que la gent n'és conscient i no hi posa problemes tot i que altres, fan servir excuses per seure junts. "Els propietaris no han de fer de policies i cal apel·lar a la responsabilitat dels clients a seguir la norma", demanen des del gremi de restauració de Sabadell.

El menjar per emportar, per salvar els mobles

Amb la primera onada de la pandèmia, bars i restaurants van adaptar-se a la situació i van oferir els seus serveis per emportar o a domicili. Actualment aquesta pràctica encara està a l'ordre del dia. Alguns ho segueixen fent per complementar els serveis a taula "però igualment costa que surtin els números". Caldrà veure si aquesta modalitat, que es va posar en marxa per necessitat, es consolida en el futur.

Dos dels restaurants de l'avinguda Barcelona de Rubí, que fan molt menjar per emportar, han explicat que se'ls ha avançat "l'hora punta" de les comandes, i que per això han començat a repartir fins mitja hora abans del que ho feien habitualment.

Una clienta d'un dels bars del carrer Torrent de l'Alba afirma que "la gent s'ha acostumat a venir a buscar el menjar per emportar, alguns dels que som habituals continuem venint per fer-la petar, però ja ens ho enduem".

Setmana fluixa i por al retrocés

Amb tot, però, la primera setmana de reobertura ha estat fluixa, ja que tampoc ha acompanyat el fred i la pluja del cap de setmana. Els restauradors auguren unes setmanes complicades tot i que esperen que per Nadal es recuperi una mica. Des del Gremi de Restauradors de Sabadell demanen al Govern que doni indicacions clares amb antelació "per propiciar les reserves".

A diferència d'altres zones de Catalunya que viuen dels desplaçaments de cap de setmana, els restauradors del Vallès Occidental preveuen que quan s'aixequin les limitacions perimetrals, la gent marxarà i tindran encara menys clients.

Però n'hi ha de menys optimistes. Des de la Pasta Boixa de Sant Cugat es mostren preocupats. "Les dades de contagi tornen a pujar i temo que ens veiem obligats a fer marxa enrere una altra vegada". Consideren que el sector de la restauració està complint amb la normativa, però que és a les terrasses dels bars on s'observen grans aglomeracions de persones sense respectar les distàncies de seguretat. "Tornarem a pagar justos per pecadors", avisen amb poques esperances de poder continuar oberts les pròximes setmanes.