

¿Cómo será el futuro de los restaurantes tras superar la pandemia del coronavirus?

¿Cartas desechables? ¿Geles como servilleteros? ¿Mamparas de metacrilato? ¿Termómetros a la entrada de los restaurantes? Reputados chefs y empresarios de la hostelería vaticinan que la normalidad no se recuperará en mucho tiempo. Ya estudian las posibles medidas para mantener la distancia social, extremar la higiene para cuidar la salud pública, cumplir con la legislación y poder así dar vida de nuevo a una actividad tan importante para la economía española.

Si no encuentras a alguien, está en el bar. La red social más grande se llama bar. Porque nos gusta vernos, tocarnos, estar juntos... Y juntos vamos a echar una mano a nuestros bares, el lugar donde siempre somos felices". Este anuncio de Coca-Cola, que apela a unas emociones ahora a flor de piel por el confinamiento, reivindica a nuestros *benditos bares*. Hoy cobra total actualidad.

El coronavirus ha obligado a echar el cierre al refugio favorito de los españoles por decreto y los empresarios de la hostelería ya estudian todas las posibilidades a su alcance para minimizar el desastre cuando suceda el manido desescalamiento -la palabra que ocupa nuestros sueños post estado de alarma-, ya sobre el papel en un plan que muchos hosteleros tildan de "poco concreto". Desde la instalación de mamparas de metacrilato -opción que ofrece serias dudas a los profesionales consultados, a la recogida y envío de comida (el llamado *take away* y *delivery* en su anglicismo) pasando por la toma de temperatura a la entrada de los locales, las cartas desechables y los geles hidroalcohólicos en las mesas en el lugar de los servilleteros. Las soluciones que se estudian para volver a acoger al comensal son múltiples en un incierto futuro muy distinto al pasado que conocemos.

Lo que la sociedad española verdaderamente anhela es volver a nuestros bares.

Hostelería y restauración, que suponen un 6,2% del PIB español con 314.311 establecimientos registrados (datos publicados en el [Anuario de Hostelería en España](#)), conforman el sector productivo más castigado por esta crisis sanitaria. Solo en la capital, suponen el 18% de los ERTE presentados. El Ayuntamiento de Madrid, está estudiando medidas como instalar cámaras térmicas en los centros de trabajo y ampliar terrazas. En la fase 1 del Gobierno de España, que se iniciará el 11 de mayo, se prevé una ocupación de un máximo del 30%, que subirá al 50% a partir del 8 de junio. Es la solución más esperanzadora para un verano con un turismo muy medido y en clave nacional, coinciden los restauradores.



El 30% de aforo máximo ha sido sustituido por un 50% y es probable que se vaya aumentando en las siguientes fases.