



Seis hombres, compañeros de trabajo, brindan a la hora del almuerzo en un restaurante de Cartagena. :: PABLO SÁNCHEZ / AGM

Más comidas que cenas de empresa en Navidad

Los presupuestos son más ajustados y los menús, también

Bares y restaurantes de la ciudad pierden por la crisis más de dos semanas de una campaña especial que antes duraba un mes

:: YOLANDA MARTÍNEZ

CARTAGENA. Las comidas de empresa y las reuniones de amigos han llenado durante los últimos tres días casi todos los restaurantes de Cartagena. Pero estos negocios tampoco son ajenos a la mala situación económica general y también han notado la disminución de reservas, de número de comensales y el menor presupuesto de estos. Encontrar mesa libre en estos días no ha sido tan difícil como hasta el año

pasado. Sobre todo para cenar; este año se han impuesto las comidas.

Los hosteleros aseguran que la campaña navideña está siendo más corta que otras veces. Camino Calderón, del restaurante La Braña, lo explica así: «Hay comidas, pero no con la intensidad de otros años».

Hasta el 2008, la campaña de celebraciones navideñas comenzaba a principios de diciembre y seguía hasta final de año. La tendencia ha cambiado. «Hay reservas para fechas muy concretas, como el pasado fin de semana, los días 22 y 23 de diciembre o el 5 de enero. Pero hay muchas menos comidas», asegura Camino Calderón.

Menú a la carta

Otra de las consecuencias de la crisis es que los clientes han intentado ajustar mucho más los precios de los menús. Si en años anteriores

había empresas y personas dispuestas a pagar más de 50 euros por cubierto, este año los precios oscilan entre los 25 y 40.

Pero como los restaurantes no han querido renunciar a la calidad, los cocineros han ideado menús sencillos con entrantes al centro, como ensaladas, tablas mixtas de jamón y queso, entremeses, croquetas o calamares. Después, un primer plato con carne y pescado, a elegir, y por último postres al centro, con bebida y café.

El marisco y el cordero casi han desaparecido de las mesas. Y en el caso del pescado la dorada se ha sustituido por bacalao o merluza. Los vinos y cavas de los menús son también mucho más económicos que de costumbre.

«Este año nos hemos replanteado todos los menús, en busca de materias primas alternativas y fórmu-

las al centro», explica David Acosta, del restaurante La Tartana.

Otra de las medidas de los restaurantes para ganar competitividad, desvela Camino Calderón, ha sido bajar los precios. «Ahora se puede comer por 30 euros un menú que el año pasado habría costado unos 40 ó 45 euros por cubierto», señala. Las materias primas han bajado su precio y los restaurantes, su margen de ganancia.

Grupos reducidos

A los hosteleros que esperan estos días como agua de mayo, porque en algunos casos salvan la temporada, no les queda otra que ser optimistas. «Siempre tratamos de ser positivos. La gente se mira más el bolsillo y las comidas de empresa han aflojado mucho, sólo las mantienen aquellas empresas que están aguantando el tirón. Pero aun así, en fechas clave se llenan las salas y podemos mantener el tipo», afirman en La Braña.

«No nos queda otra. Nos hemos tenido que adaptar a los nuevos tiempos. Tenemos días llenos pero es evidente que el consumo se ha reducido. Tenemos que aguantar esta situación porque la hostelería ha bajado», señala David Acosta.

Pero quienes tienen que rascarse el bolsillo al final de la velada y pagar la invitación de sus empleados también han adoptado una se-

EN CLAVE DE CRISIS

► **Precios.** Este año oscilan entre los 25 y los 40 euros el cubierto. En años anteriores el precio medio rondaba los 50.

► **Calidad.** Buscan materias primas alternativas y menús con más platos al centro.

► **Estrategia del que paga.** Grupos reducidos, menús estudiados y sólo comidas para evitar gastos adicionales, como copas.

► **Las fechas que quedan.** Los hosteleros esperan llenar los próximos días 5 y 6 de enero.

rie de medidas para afrontar una Navidad difícil. Además de estudiar el menú detenidamente, se hacen grupos reducidos y se cambian las tendencias.

«Las grandes empresas han mantenido la comida por tradición, pero con muchos recortes. Sólo se invita al personal fijo y si no hay más remedio que celebrar una cena, se intenta hacer en un lugar con sala de fiestas o cercano al centro, para evitar desplazamientos y otros gastos adicionales, como entradas a locales o copas», explicó Carmen Cuelo, que ocupa una jefatura en una empresa de distribución.

Hostecar calcula que los beneficios de los hosteleros se han reducido un 20% este año

:: A. LÓPEZ

CARTAGENA. Los hosteleros de la comarca de Cartagena han visto reducidos sus beneficios en un 20% durante este año, debido al fuerte descenso del consumo por la crisis, según los cálculos de la presidenta de la Asociación de Hosteleros (Hostecar), Francisca Naranjo. La empresaria protagonizó ayer su primer acto público después de haber sido

elegida para una segunda etapa al frente de la hostelería.

Naranjo, que hizo balance de los resultados obtenidos por los socios de la organización, dijo que la crisis «se ha cebado especialmente con los pequeños negocios familiares, que han visto reducidas sus ventas de forma significativa».

Para compensar la caída en el consumo, los establecimientos han

reducido sus precios esta Navidad, mientras la oferta de menús, fiestas y celebraciones ha seguido siendo similar a la del año anterior.

Para frenar la caída de los beneficios, la presidenta de los hosteleros se ha propuesto pactar líneas de descuento para los asociados, en electricidad, agua y telefonía, así como en seguros y prevención de riesgos laborales. «Llegaremos a

acuerdos con las empresas suministradoras para intentar reducir nuestros gastos corrientes», aseguró.

Malos resultados

A pesar de los malos resultados de este año, la responsable de Hostecar reconoció sin embargo que el 2009 no fue tan malo como esperaban, ya que el aumento del turismo de cruceros, el auge de los centros turísticos de Puerto de Culturas y el ascenso del Cartagena «se han dejado notar de forma muy positiva en el centro de la ciudad y en la zona de influencia».

Las previsiones para el año que viene no son muy halagüeñas, se-

gún Naranjo, ya que esperan que la crisis se siga cebando con el sector. «La Ley Antitabaco que promueve el Gobierno central nos perjudicará aún más. Según los cálculos de la Federación Nacional de Empresarios de Hostelería, nos hará perder otro 10%. ¿Qué empresa puede aguantar eso?», apuntó.

Durante su intervención, anunció que los establecimientos que ahorra cierran a las tres, como bares y pubs, desde el 18 de diciembre hasta el 5 de enero podrán hacerlo hasta las cuatro de la madrugada. La discotecas, que tenían de hora de cierre a las cuatro, podrán tener sus puertas abiertas hasta las cinco.