

## BILBAODENDAK: #ESTAMOS AQUÍ

# El sector hostelero de Bilbao, preparado para la fase 3

Bares, cafeterías y restaurantes podrán incrementar su aforo y volver a servir en la barra a sus clientes



**Fernando Guillén**  
 BAR TOBOGÁN  
 (Plaza Rekalde, 4)

“Lo mejor de volver es ayudar a dar vida al barrio”

“Este tiempo parado me ha servido para hacer una pequeña puesta a punto del local e incluso para reciclar un poco. Los primeros días decidí que había que desconectar, tomárselo como un tiempo de respiro que de normal no tenemos”. Fernando Guillén, propietario del Tobogán, es optimista por naturaleza y se empeña en buscarle el lado bueno a todo. Si hay que parar, hay que intentar que el parón sirva para algo.

En su caso ese ‘algo’ es nada menos que reafirmarse en su vocación por servir al público y “dar vida al barrio”, “que estos días pasear por la calle y ver todo cerrado encogía el corazón”. Así que, aunque consciente de que tocará trabajar mucho y pedir un esfuerzo extra a todo el mundo, estos días prefiere pensar en la reacción de los clientes al ver cuánto le ha cundido este tiempo para “ponerle I+D a los pintxos y zumos naturales”, bromea.



**Boni García**  
 CAFÉ LAGO  
 (Correo, 13)

“Los primeros días de apertura han sido una inyección de moral”

“No puedo evitarlo; a veces se me va la mano”, bromea Boni García, propietario del Café Lago y vicepresidente de la Asociación Vizcaína de Hostelería. Lo dice “afectuosamente”, porque cuesta a veces mantenerse en guardia frente al virus y reprimir los gestos de cariño. “Estos primeros días abiertos han sido una inyección de moral, de mucho trájín y muchos reencuentros con clientes, vecinos, proveedores...Pero, claro, somos muy efusivos, así que es normal que a veces se nos olvide que ahora no se puede hacer”, explica.

Ésta ha sido su primera semana de trabajo tras el estado de alarma. Mejor dicho, de trabajo de cara al público porque no ha parado durante los meses de cierre forzoso. Como muchos hosteleros, reconoce que durante el confinamiento alivió el nerviosismo que le causaba ver que la medida se iba alargando con la realización de tareas para las que la actividad normal parece no dejar nunca hueco. “Cuando te dedicas a este negocio a veces es difícil encontrar tiempo hasta para tu familia, así que este tiempo lo he aprovechado para estar con ellos pero también para hacer algún cursillo de adaptación al nuevo escenario, sobre todo para volver ofreciendo todas las garantías sanitarias”, explica.

Porque lo que tuvo muy claro es que había que volver con ilusión y ganas de trabajar, pero también “demostrando cintura”. “Todos lo que nos dedicamos a esto vamos a tener que adaptarnos a muchas cosas, incluyendo nuevos modelos de negocio”, afirma.



**Javier Valdeón y Mertxe Ramos**  
 CAFÉ TXINBO  
 (Estrada de Abaro, 10. Zorroza)

“Hemos aprovechado el confinamiento para pensar y ofrecer novedades a la vuelta”

También en el Café Txinbo los clientes de siempre apreciarán que Javier y Mertxe han aprovechado el confinamiento para introducir novedades. “Pensar en cómo iba a ser la vuelta al trabajo era inevitable. Así que, ante la falta de concreción de los mensajes, sobre todo al principio, lo mejor era pensar en lo que dependía de nosotros. Así que hemos dedicado tiempo a revisar lo que ofrecemos y hacer mejoras”, reconocen.

“Sabemos que habrá que esforzarse el triple para ganar la mitad y que hay que empezar por volver a ganarte la confianza del público demostrando que el tuyo es un local seguro. Para eso no sólo hay que extremar la limpieza, que en realidad en este sector ya forma parte de nuestro ser. También hay que estar muy pendiente del público, que a veces no tiene muy claro lo que se puede hacer en cuanto a medidas de seguridad. Pero nada de eso nos va a quitar la ilusión, que es lo que nos ha guiado siempre”, subrayan.

## LOS TRAVELSON



bilbaodendak