

**rentes sectores de la sociedad se ha dicho que los hosteleros han sido los malos de la película durante la pandemia? ¿Cree que se les ha demonizado?**

**R:** El enfado no se nos ha pasado del todo. En diversas ocasiones hemos manifestado que a la hostelería se nos ha demonizado sin tener culpa. Por ello pienso que en determinados momentos se ha sido injusto con el sector. El tiempo nos está empezando a dar la razón. Es una cicatriz que se puede curar si todo empieza a mejorar.

**P: ¿Qué papel juega la hostelería dentro del sector económico provincial y regional?**

**R:** La hostelería forma parte del conglomerado de turismo y tiene una gran importancia en el PIB a nivel nacional. De hecho, en Castilla-La Mancha representa del orden del 12% o del 14% del PIB y, dentro del propio turismo, la hostelería sumará entre un 8% y un 9%. Pero quizá lo más importante es que a nivel de empleo puede estar entre un 14% o un 16%.

**P: Muchos hosteleros están teniendo que reinventarse para poder sacar adelante sus negocios. ¿Cuál es el camino hacia el que tiende la hostelería en el futuro?**

**R:** La gastronomía siempre es la bandera. Y eso te exige cambios, pues las demandas continuamente están actualizándose y modernizándose. La gastronomía es también nuestro eje de investigación para desarrollar nuevas técnicas, con el fin de adquirir a profesionales con mayores conocimientos y poder reciclarlos en esos conocimientos, como sucede en todas las profesiones que se tienen que ir actualizando.

**P: La provincia de Ciudad Real cuenta con dos restaurantes, 'El Coto de Quevedo' (Torre de Juan Abad) y 'Retama' (Torrenueva) que cuentan con sendas Estrellas Michelin. ¿Considera que el nivel de la cocina que se elabora en esta tierra es cada vez mejor?**

**R:** Son iconos que nos ponen en el mapa de la buena gastronomía y constituyen la punta del iceberg que viene de una base que va creciendo. Para los que no hemos conseguido todavía esas calificaciones, ello supone una motivación extra para estar al acecho y ver cuál es la tendencia y el punto de mejora. Sabemos que todos los restaurantes y toda la gastronomía no pueden tener una Estrella Michelin, pero es algo que siempre motiva. Como presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo supone un orgullo contar con dos establecimientos con una Estrella Michelin en Ciudad Real. Además, no creo que la cosa se quede ahí, pues considero que pronto tendremos alguna estrella más.

**P: ¿Cuáles son las principales reivindicaciones del sector hostelero?**

**R:** A nivel institucional estamos más o menos tranquilos. Se han recibido ayudas, aunque quizá la distribución de las mismas no se ha consensuado de total acuerdo con los hosteleros. Indudablemente, se han hecho cosas a favor de empresas que se encontraban en cierto peligro. Ahora mismo tenemos otra amenaza con la reforma laboral, sobre todo por la carestía de las materias primas y de los artículos que proceden



**“Existe además un buen estado de ánimo entre las familias a la hora de salir fuera e ir a los establecimientos a celebrar. Esperamos también que se pase el temor a los contagios y se vuelvan a recuperar las promociones y convocatorias de las instituciones y de las empresas que de vez en cuando hacen uso de las celebraciones”**

de las energéticas. Parece ser que se trata de un mercado muy globalizado, por lo que aún no tenemos claro a quién tenemos que demandar los productos de otra manera.

En cualquier caso, considero que las instituciones y nuestros mandatarios deberían tener en cuenta que hay que ponerle freno a esta situación ya que está poniendo en peligro la viabilidad de algunos negocios.

Desde el sector queremos seguir siendo muy competitivos para todos aquellos que nos visitan y para los que están dentro con el fin de continuar trabajando a un ritmo natural y normal. Y ahora

mismo se está produciendo un gran esfuerzo por parte de la hostelería, ya que no estamos reflejando a los clientes la carestía de ciertos costes, porque nos parece un abuso y un poco excesivo.

**P: CCOO ha indicado que llevará a las mesas negociadoras de los cinco convenios provinciales de hostelería una serie de medidas para recuperar poder adquisitivo en los salarios, cláusulas de revisión salarial y regulación de tiempos de trabajo para favorecer la conciliación. ¿Qué opina al respecto?**

**R:** Es lícito que demanden lo que necesitan, pero igual de lícito es que nosotros defendamos que sea posible lo que se pueda llegar a hacer. Ya hay precedentes por parte de la Administración, y a colectivos como los funcionarios y jubilados no se les ha subido el mismo tipo que el propio IPC. Por ello creo que esta negociación no va a ser fácil, pero entre todos hemos de ser responsables y coherentes. Sabemos que todo hay que moverlo, pero con la prudencia de 'nadar y guardar la ropa'. Esa sería una frase hecha y fácil, pero que se ajusta a la realidad, ya que no podemos poner en peligro la subsistencia de las empresas y el buen uso de nuestros clientes por imposición de unos precios que sea imposible llevarlos a cabo. Por ello queremos mantener ese equilibrio.