



## Las Frases

«La policía debe ser eficaz en la vigilancia de quienes se saltan las normativas»

«El ciudadano tiene la responsabilidad de elegir solo locales que invierten en seguridad»

«No necesitas ser inspector, desde la calle ves si un restaurante cumple»

«No hay que cerrar un negocio si un trabajador da positivo, pero hay que seguir a rajatabla un protocolo»

«Prorrogar los ERTE, rebajar el IVA, reducir intereses... se necesita ayuda urgente»



El propietario de la Barra de César Anca charla con dos clientas. MANUEL R. SALA

## «La aplicación móvil de comida a domicilio 'aravoy' es justa con el repartidor y el restaurador»

### LA REVOLUCIÓN: WWW.ARAVOY.ES

ARA crea una «app» para sistemas Android e IOS que permite a quien la utiliza que le envíen cualquier plato de la carta de sus asociados

P. ROJAS

■ «Me cuesta creer que, alguna vez, todo volverá a ser como antes». Lo dice César Anca que, con más de 20 años de experiencia en el oficio, ha visto casi de todo. El chef madrileño, presidente de la Asociación de Restaurantes de Alicante, ha potenciado el desa-

rollo de una aplicación de comida a domicilio para teléfonos móviles «más justa en todos los sentidos» a las que hasta ahora monopolizaban el mercado con una filosofía, cuando menos, cuestionable...

❓ ¿Cómo nace «aravoy»?

Ⓡ El sector de la hostelería siempre se adapta, siempre se reinventa. Si un negocio de nuestro sector se estanca, se muere, con o sin pandemia. Estamos en constante movimiento. Hay que buscar a los clientes donde estén, por eso en ARA hemos aprovechado el parón de la actividad para crear la aplicación móvil aravoy, que cualquiera se puede descargar en su teléfono, tanto IOS como Android. Es

« Todo negocio puede ser parte de esta plataforma sin tener que abonarle casi el 40% de la cuenta a empresas que no pagan impuestos aquí»

una plataforma abierta a cualquier restaurante para servir los platos de su carta a domicilio de la mejor forma y con máxima garantía de entrega.

❓ ¿Por qué ahora si ya operaban otras?

Ⓡ Nos vimos en la necesidad de crear una plataforma que, a diferencia de las que funcionaban hasta el momento, no se quedara con una comisión que suponga casi el 40% de la cuenta, o lo que es lo mismo, que casi trabajaras para ellas. Eso al sector le hace mucho daño y tratamos de corregirlo. Hemos contado con SEUR para el transporte, que es garantía de calidad en el servicio de entrega a domicilio. Nos adaptamos a lo que pueda venir por culpa del covid y, a su vez, nos posicionamos en un mercado que acerca nuestro trabajo a la gente que, por lo que considere, reduce su movilidad, pero no renuncia a nuestras recetas.

❓ ¿Qué les diferencia de las que ya existen?

Ⓡ Quiero dejar claro que nuestra plataforma está abierta a cualquier negocio de hostelería, no solo a los socios de ARA. Cualquier usuario de telefonía móvil se la puede descargar en su terminal y, de una forma muy intuitiva y en tres sencillos pasos, hacer sus encargos. También puede realizar el pedido online en [www.aravoy.es](http://www.aravoy.es). Con esta «app» se da trabajo a personas en Alicante a través de una empresa que asegura a sus empleados y, muy importante, tributa sus impuestos en nuestro país. Es una manera de hacer las cosas bien y a un precio ridículo, dado que el establecimiento que esté interesado en formar parte de nuestra red de comida a domicilio solo tiene que pagar una cuota de 30 euros al mes. Es una prestación que ha venido para quedarse, es una tendencia, con o sin pandemia.

no viven en burbujas, están expuestos al covid fuera de los restaurantes. Si alguien da positivo en los test, o muestra síntomas de la enfermedad, inmediatamente se cierra el establecimiento un día, se somete a pruebas a todos los demás, esperamos los resultados, se aísla a los infectados, si los hubiera, y se vuelve a abrir con el resto de la plantilla libre de coronavirus. Con máxima transparencia. Un positivo no puede estigmatizar un negocio. Los contagios se atajan, no hay propagación, se atajan de raíz... al menos entre nuestros asociados.

❓ ERTE, ¿parche o solución?

Ⓡ Un parche. Es una herramienta que siempre ha existido y que funcionó bien para contener el primer golpe. Pero no puede quedarse ahí. Hay que avanzar en las ayudas si no queremos arruinar el país. Hay que financiar a las empresas a un interés mínimo, rebajar el IVA, flexibilizar el mercado laboral, dar pasos firmes para que el sector se mueva, prorrogar los ERTE hasta diciembre, dar margen a la economía para que mantenga las constantes vitales hasta que aparezca la vacuna. No hacer-

lo es abocar a las pymes al cierre, multiplicar el paro y disparar los índices de pobreza.

❓ Lo saludable, en situaciones como así, es pensar día a día, no abrumarse con lo que vendrá; pero usted, por su cargo, no puede. ¿Cómo se imagina el futuro?

Ⓡ Bastante triste, preocupante. Sin congresos, sin turismo internacional, con una crisis económica de gran calado... la previsión no puede ser buena. Además, nuestro sector no sigue una lógica de oferta y demanda, hay más negocios que clientes y los alquileres se pagan a precio de ciudades como Madrid o Barcelona. Por desgracia, muchos emprendedores no aguantarán porque los gastos fijos les comerán.

❓ ¿Las instituciones locales empujan?

Ⓡ Esta vez sí. El esfuerzo que están haciendo tanto la Diputación como el Ayuntamiento por modernizar la ciudad para que sea un reclamo de turismo de calidad es muy positivo. Sería una pena perder establecimientos de primer nivel, de referencia gastronómica no porque hagan las cosas mal sino por falta de implicación de los

gobiernos. Alicante se estaba posicionando muy bien en los mercados turísticos y hay que hacer todo lo posible para que todo ese esfuerzo no acabe en saco roto.

❓ ¿Qué mensaje debería darle claro a la ciudadanía entre tanta desinformación malintencionada?

Ⓡ Que los restaurantes de la provincia son, por lo general, sitios seguros. Y que, si detectan alguno que no lo sea, lo descarten. Todos sabemos rápidamente, cuando entramos a un establecimiento, si respeta la normativa. Tenemos que elegir siempre a quienes se esfuerzan por hacer las cosas bien, a quienes respetan nuestra integridad. En ARA participamos activamente en la creación de los protocolos sanitarios para garantizar al máximo la seguridad de los clientes y los cumplimos a rajatabla porque muchas familias dependen de que nosotros hagamos las cosas bien y, además, porque no queremos volver a parar. La única manera de que todo el mundo siga nuestro ejemplo es que la ciudadanía castigue con su ausencia a quienes no respeten la normativa y nos pongan en riesgo a todos.

❓ Ahora, con la perspectiva del tiempo, ¿cambiaría algo de lo que se ha hecho desde el comienzo de la crisis de la covid?

Ⓡ Haría más pedagogía. No vendería la idea de que lo peor ha pasado porque eso les ha servido a muchos como excusa para relajar la lucha contra el virus. Se han creído que ya había acabado todo y no es verdad. En última instancia, la responsabilidad de que el motor no deje de funcionar hasta que llegue la vacuna es individual, de cada uno de nosotros, de todos por igual. Lo que no tiene ningún sentido es tirar por la borda todo lo bien que ha hecho esta sociedad, todos los sacrificios. Hemos trabajado mucho para que volver a un restaurante no se pareciera a entrar en un laboratorio. Lo logramos, y me entristece que todo ese esfuerzo se dilapide por irresponsabilidad y falta de miras.

❓ ¿Echa en falta unidad política?

Ⓡ Cuanta más unión, más determinación y más eficacia a la hora de tomar decisiones en una situación tan grave como la que vivimos. La clase política debe demostrar altura de miras. Ir más allá, sumar entre todos. Conside-

ro fundamental que, antes de tomar medidas definitivas, se le pida opinión a las asociaciones profesionales. Nadie mejor que ellas conocen el sector al que van destinadas las medidas que adopten. Entiendo que no es fácil buscar un equilibrio entre no colapsar el sistema de salud y arruinar el país, pero no están solos en esa travesía. Si se hace el esfuerzo de buscar soluciones en vez de buscar culpables, nos irá mejor a todos. Las asociaciones de profesionales debemos formar parte de la solución. La unilateralidad a la hora de adoptar medidas que afectan a tantas familias, a tantos negocios, es muy mala consejera.

❓ ¿Hay esperanza para el sector?

Ⓡ Yo soy optimista por naturaleza. Muchos negocios se quedarán en el camino porque el golpe será tremendo, pero este es un sector en constante lucha y hará todo lo que esté en su mano para adaptarse a las circunstancias y hacer frente a lo que venga, seguiremos dándole todo para mantener la provincia de Alicante como un referente gastronómico a nivel nacional y mundial. Es nuestra línea de trabajo y no vamos a renunciar a ella.