

HOSTALERIA I RESTAURACIÓ

Els restaurants es passen als menús a domicili per a sobreviure al confinament

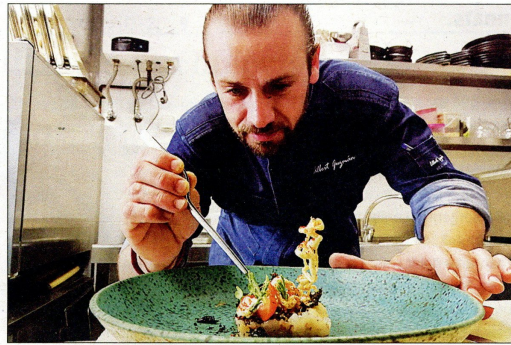
La crisi de la Covid-19 fa que xefs i restauradors reinventen el seu negoci per a mantenir l'activitat

Terres de l'Ebre Oriol Gracià

Pasta frollada amb sobrassada, calçots, mel i ou escaifat; gall farcit amb porro, alls tendres i romesco, i minibracets de crema pastissera. Gràcies al confinament -per sort no tot són coses negatives-, no cal ser destre a la cuina per a gaudir d'estos plats a casa. I és que estes són algunes de les opcions que preveu el 'menü a domicili' d'avui dijous del restaurant L'Antic Molí, d'Ulldecona. "Es pot encarregar a través del web i jo mateix m'encarrego de cuinar-lo i portar-lo a casa dels comensals, perquè no puc assumir les despeses de més treballadors", explica Vicent Guimerà, un dels tres xefs de les Terres de l'Ebre reconeguts amb una estrella Michelin. Els britànics d'això en diuen un servei de 'delivery'. I L'Antic Molí no és l'únic restaurant que les darreres setmanes ha pujat al carro dels menús de confinament. També es poden encarregar plats, per exemple, a Les Moles d'Ulldecona, el Cristal i el Botànic de Tortosa, o degustar a casa la cuina mexicana del Jordi's i els plats japonesos del Sukomi, també a la capital del Baix Ebre. I molts dels qui encara no ofereixen el servei, s'hi sumaran els pròxims dies, com el restaurant Albert Guzmán de Sant Carles de la Ràpita, que està ultimant la logística que implica este tipus de servei.

La declaració d'estat d'alarma ha deixat el sector de la restauració -i tants d'altres- en xoc: sense possibilitat d'obrir locals i per tant de facturar, amb celebracions ajornades, però amb estoc d'aliments als congeladors i despeses fixes (lloguer, quotes mínimes de llum i gas, sous de treballadors, impostos...) que cal continuar pagant. "Les setmanes vinents potser podrem reprendre el servei, però no sabem exactament en quines condicions, ni quines mesures haurem d'adoptar. Per això, el servei de 'delivery' pot ser una solució mentre els clients no tornen al restaurant. És una línia de negoci que caldrà potenciar i que segurament ha arribat per quedar-s'hi", explica Juni Piñana, propietària del restaurant Can Piñana de l'Ampolla i presidenta a les Terres de l'Ebre de l'Associació d'Hostaleria de la Província de Tarragona.

UNA LOGÍSTICA COMPLEXA Ara bé, posar en marxa un servei d'entrega de menús a domicili no és tan fàcil com, a priori, puga semblar. "Hi ha alguns restaurants que ja disposaven d'un web per a fer les reserves en línia, però nosaltres no. Per això hem hagut de córrer i en només deu dies hem dissenyat un site amb un formulari des del qual el client pot escollir els plats i fer la comanda", comenta Yolanda Audí, propietària del



restaurant Jordi's de Tortosa, especialitzat en cuina mexicana. "A més del web, hem hagut de dinamitzar les xarxes socials, especialment Instagram, per a fer difusió del nou servei. I la resposta ens ha sorprès: el primer cap de setmana va ser fluïd, però el segon ens van entrar una selecció de comandes cada dia.

Fins i tot, vam haver de posar límit a les peticions, per a no col·lapsar la cuina", afegix. Ella i el seu marit s'encarreguen de coordinar les comandes, mentre les dues xefs -la Laura Garcia i la Fraulein Reyes- preparen nachos amb carn, formatge i jalapeños, chilaquiles amb salsa de tomàquet picant i ou fregit o tacos amb tin-

ga de pollastre. Això sí, han hagut d'adaptar algunes receptes, perquè arriben en condicions òptimes a domicili.

El xef Albert Guzmán [a la imatge], del restaurant de cuina marinera Albert Guzmán de Sant Carles de la Ràpita, ha aprofitat les primeres setmanes de confinament per a fer un redisseny de marca gràfica, repensar els menús, calcular bé els preus i preparar la logística del nou 'delivery': "A l'escandall del menü, cal sumar-hi les despeses del 'packaging' i el transport. S'ha de tenir tot en compte. A més, les dificultats per a fer arribar el menjar a les cases a les hores acordades ens ha obligat a delimitar les àrees. De moment ofereixo el servei a la Ràpita, les Cases i Alcanar, amb la voluntat d'anar ampliant el radi a poc a poc a més poblacions en funció de com evoluciona la demanda". La seua intenció és posar en marxa el servei el segon cap de setmana de maig. I mentrestant, ell i tots els restauradors continuen pendents que el govern espanyol delimiti les fases de desconfinament, comence a posar dates concretes i, sobretot, concrete més les condicions amb les quals els restaurants podran tornar a la normalitat. ■

CONSULTES EXTERNES / URGÈNCIES / SALA DE PARTS / HOSPITALITZACIÓ / QUIRÒFANS / PROVES DIAGNÒSTIQUES I TERAPÈUTIQUES



CLÍNICA TERRES DE L'EBRE
TORTOSA

Atenció sanitària,
propera i accessible

Plaça 1 d'octubre, 6-8 43500 Tortosa
clinicaterresebre@saluttortosa.cat
977 588 200

A Tortosa des de 1945
Sempre al teu servei