



16 de febrero de 2021

DECLARACION DE LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS EURO-TOQUES DE LA RIOJA A FAVOR DEL DIALOGO Y DE UNA APERTURA RESPONSABLE Y NO PRECIPITADA

Desde la asociación de cocineros Euro-Toques, que en La Rioja la componen 28 cocineros y cocineras, propietarios de restaurantes en toda la Comunidad Autónoma queremos manifestar:

- Nuestra solidaridad con todas las víctimas de la COVID19 y nuestro agradecimiento hacia todos los sanitarios que están haciendo un grandísimo trabajo cuidando de la salud de todos los riojanos.
- Que somos conscientes del momento crítico que atravesamos porque no somos ajenos a los males de esta terrible pandemia. Nosotros también lo padecemos y tememos por la salud de nuestras familias.
- Que la familia hostelera sufre la restricción de su derecho al trabajo en aras del bien común. Este cierre obligado por la situación sanitaria no se está viendo compensado de manera rápida y suficiente como se hace en otros países. Pero es que además se mantiene la carga impositiva a las empresas, la situación del sector es más y más precaria y son muchas las empresas que ya se han visto obligadas a echar el cierre y lo serán muchas más, con lo que eso significa de pérdida de tejido productivo.
- Nuestra asociación ha estado representada en el grupo de trabajo en las conversaciones que se ha mantenido con el Gobierno.
- Nuestra asociación apoya y comparte las reclamaciones que en materia de ayudas se están llevando a cabo, pero queremos desmarcarnos en cuanto a la exigencia de una apertura inmediata de la hostelería. Queremos hacer una serie de consideraciones con respecto a la próxima apertura que se vislumbra en el horizonte.

Es por esto que proponemos lo siguiente:

1. Nuestro grupo **no quiere una apertura precipitada** como la ocurrida a finales de noviembre pasado y que en pocas semanas nos encontremos ante un nuevo cierre del sector.
2. Rogamos **que se consensue y aplique el protocolo discutido** que se definió entre el Grupo de Trabajo y el Gobierno de La Rioja en los meses de noviembre y diciembre, porque solo trabajando con certeza y unas reglas claras se podrá realizar una apertura ordenada y duradera.
3. La aprobación del protocolo implica directamente a las autoridades competentes que se **comprometan a vigilar y sancionar a aquellos clientes o establecimientos que se salten la norma aprobada.**
4. Nuestro grupo de *Euro-toques* no ha dejado de trabajar durante este tiempo para que **el interior de los restaurantes sea considerado un espacio de seguridad.** Para lo cual estamos recogiendo el consejo y la opinión de expertos en cuanto a la ventilación de nuestros locales, mediante medidores de CO2, filtros HEPA, además de seguir rigurosos procesos de trazabilidad mediante códigos QR, limpieza exhaustiva y desinfección de los espacios.
5. Desde el punto de vista económico queremos que se considere la flexibilidad del tipo de ERTE a aplicar, ya que en nuestra comunidad existen multitud de establecimientos cuyo éxito económico está supeditado al **desbloqueo de los cierres perimetrales entre comunidades autónomas y municipios.** Permitir la apertura limitada en esta materia, sin la apertura entre municipios o entre comunidades, será aún peor para muchos establecimientos que sin turismo intracomunitario tiene muy difícil su supervivencia. Por esto, deberían articularse excepciones que tengan en cuenta esta particularidad.

Nuestro sector ha demostrado a lo largo de esta situación un alto grado de responsabilidad. Fuimos los primeros en cerrar nuestros establecimientos en marzo de 2020 y estamos siendo uno de los sectores más castigados por esta pandemia.

No somos nosotros expertos en materia sanitaria, pero nuestras empresas sufren las consecuencias dependiendo del lugar donde nos ha tocado vivir y en función de las decisiones que los gobiernos de cada región toman. Por eso, solicitamos a los gobiernos de las diferentes comunidades autónomas que pongan en marcha protocolos similares que nos brinden certezas para convivir con la pandemia durante largo tiempo.

Los abajo firmantes, **solicitamos a nuestro gobierno y a todo el sector hostelero retomar el diálogo constructivo**, como ya se hizo en los meses pasados, para que nos permita avanzar hacia una apertura segura y duradera.

- **Ignacio Echapresto Garcia**, restaurante **Venta Moncalvillo** de Daroca de Rioja.
- **Francis Paniego Sánchez**, restaurante **El Portal de Echaurren** de Ezcaray.
- **Lorenzo Cañas Metola**, Restaurante **La Merced** de Logroño
- **Carolina Sánchez**, restaurante **Ikaro** de Logroño.
- **Iñaki Murua**, restaurante **Ikaro** de Logroño
- **Ester Alvarez Viteri**, restaurante **Alameda** de Fuenmayor.
- **Nuria Couto Matute**, restaurante **Los Calaos** de Briones
- **Gonzalo Baquedano**, restaurante **Ajonegro** de Logroño.
- **Mariana Sánchez**, restaurante **Ajonegro** de Logroño.
- **Pedro Cárcamo**, restaurante **Tastavin** de Logroño
- **Manuel Alvarez Lopez-Samaniego**, restaurante **El Quizal** de Autol
- **Pedro Masip Perez**, Restaurante **Casa Masip** de Ezcaray
- **Antonio Perez**, Restaurante **casa Zaldierna** de Ezcaray.
- **Aitor Esnal Rionda**, restaurante **Wine Fandango** de Logroño.
- **Rafael Gaona**, Restaurante **Sabores** de Logroño.
- **Alex García**, restaurante **Umm**.
- **Lucia Grávalos**, restaurante **Mentica Gastronómico**, de Calahorra
- **Sergio Hernando**, restaurante **Lumbre** de Casalarreina.
- **Juan Carlos Ferrando**, Restaurante **Juan Carlos Ferrando** de Logroño
- **Jon Gonzalez**, Restaurante **Los caballeros** de Santo Domingo de la Calzada.
- **Jesús Saez**, restaurante **Casa Toni** de san Vicente de la Sonsierra.
- **Sergio Soto**, restaurante **El Rincon del vino** de Logroño.
- **Juan Carlos Esteban Jimenez**, restaurante **La venta de goyo** de Viniegra de abajo
- **Ruben Solaba Rodriguez**, Cocinero.
- **Juan Ángel Rodrigálvarez**, Cocinero y Asesor gastronómico.