

“NO QUEREMOS SER BARES, NI RESTAURANTES, NI CAFETERÍAS”

“Somos artesanos que quieren mantener su esencia, ampliando su actividad dentro del ámbito comercial”. Con estas palabras, los Carniceros y Charcuteros de Madrid (CARNIMAD) y la Asociación de Pescaderos de Madrid (ADEPESCA) se solidarizan con el sector de la hostelería y piden que se regule la actividad de degustación, para que no existan establecimientos que perjudiquen a la imagen del buen hacer de aquellos locales que están realizando la actividad de degustación ajustándose a los requisitos legales que establece nuestro marco.

26.02.2020.- CARNIMAD y ADEPESCA se solidarizan con el sector de la hostelería, manifestando el perjuicio que ocasiona a la imagen general del comercio especializado el que se estén camuflando bajo licencias comerciales establecimientos de hostelería y restauración en locales del Municipio de Madrid.

Desde ADEPESCA y CARNIMAD pretendemos que se dé por fin seguridad jurídica a la actividad de degustación, para que estas situaciones no se produzcan, de manera que los empresarios de toda la Comunidad de Madrid que realmente ejercen actividades de hostelería y restauración no se puedan amparar en una declaración responsable de comercio.

En reiteradas ocasiones, ambas organizaciones han manifestado sus demandas y objetivos en relación a la implantación de la actividad de degustación: “No queremos que el comercio madrileño especializado se transforme en un bar o en una cafetería. Nosotros defendemos el comercio tradicional de proximidad y queremos que este siga manteniendo su esencia, así como los atributos que le han posicionado como la enseña de confianza y calidad entre los consumidores”. Los nuevos hábitos obligan a idear nuevas soluciones y lo que se solicita desde ambas asociaciones es que los comerciantes puedan ofrecer a través de la degustación un servicio complementario a sus clientes, para mejorar la experiencia de compra, suponiendo a su vez una vía para el impulso de los establecimientos de nuestro sector.

Por otra parte, es importante señalar, como declaró el Consejero de Economía de la Comunidad de Madrid, Manuel Giménez, la importancia que tiene “regular una actividad que no tenía el suficiente

amparo jurídico y acabar con la discriminación que sufren algunos comercios alimentarios de la región”.

El futuro de los establecimientos de comercio minorista especializado de alimentación pasa por el desarrollo de nuevos modelos acordes con las demandas de los consumidores.

Entre estos modelos se encuentran servicios complementarios como la elaboración, el envasado y la distribución (en la actualidad coexiste pacíficamente la industria alimentaria con obradores artesanales complementarios del comercio minorista de alimentación) y la degustación regulada dentro de una economía de mercado, en libre y leal competencia, y en cumplimiento de la estricta normativa que aplica a nuestro colectivo en materia de salud, seguridad alimentaria, medioambiente, fiscalidad, laboral y urbanismo.

La implementación de la degustación como actividad complementaria en el comercio especializado, tendrá un impacto positivo y favorable en la mejora de su competitividad comercial, para poder ofrecer un servicio de valor añadido a su actividad principal, que es la de comercio tradicional. Además aumentará, como bien expresaba el Sr. Giménez, la seguridad jurídica para todos los actores en el sector comercial minorista, y reducirá las cargas administrativas de un sector que en los últimos años está siendo testigo del cierre de muchos establecimientos en nuestra Comunidad. Se hace por tanto acuciante definir y regular los límites de esta actividad como en otras ciudades y países vecinos.

- En Europa, así como en otras Comunidades Autónomas, el modelo de degustación existe hace muchos años, conviviendo en armonía y sin perjuicio con el resto de actividades económicas.
- En el caso de nuestra Comunidad, las actividades y servicios complementarios de actividad comercial se definen en su artículo 4.1 de la Ley de Comercio: “se considera actividad comercial minorista la que tiene como destinatario al consumidor final, teniendo como objetivo el situar u ofrecer en el mercado, por cuenta propia o ajena, productos y mercancías, así como ofrecer determinados servicios que constituyan un acto de comercio, independientemente de la modalidad o soporte empleados para ello”.

- Es importante recordar la numerosa normativa laboral, fiscal, sobre seguridad alimentaria y medioambiental y sanitaria que delimita las actividades de comercio, impidiendo que se puedan desarrollar actividades de hostelería encubierta.
- Y por último, señalar que también en Madrid existen Ordenanzas como la de Mercados Municipales, la de Comercio minorista y la de Protección de Salubridad que desarrollan esta realidad en sus aspectos sanitarios y medioambientales en sus distintos artículos.

Debemos, entre todos, solidarizarnos para promover medidas que protejan al comercio especializado, que conforma una amplia franja del tejido empresarial de nuestra ciudad y que dota de identidad a nuestras ciudades; porque, de otra manera, el retroceso de estas actividades supondría el fin del comercio especializado de proximidad con todo lo que conlleva.

En línea con todo lo expresado, desde CARNIMAD y ADEPESCA reiteramos nuestro malestar con la situación actual y solicitamos que cesen las actividades que no cumplan con el marco legislativo actual de la degustación y que, por tanto, están dañando la imagen y buen hacer de comerciantes y hosteleros que están ejerciendo su actividad de acuerdo a lo establecido por la ley.