

EL COMERCIO ESPECIALIZADO DE PROXIMIDAD RESISTE. HOY COMO SIEMPRE "ESTAMOS ABIERTOS"

Y además han reforzado el servicio *on line* y la entrega a domicilio para garantizar el abastecimiento de las personas mayores y preservar la seguridad de los vecinos.

Madrid.26.03.2020. El comercio especializado sigue abierto hoy, como siempre. Son momentos difíciles, y aun así sus profesionales están en primera línea. No se sienten héroes, incluso alguno de ellos manifiesta que no le importaría quedarse en su casa como otros muchos ciudadanos, pero entienden que tienen una responsabilidad social y que deben cumplir con ella, con la calidad y confianza de siempre, y con la mayor de las sonrisas.

No se sienten héroes, pero sí les gustaría que su labor, la de sus empleados y el esfuerzo de sus familiares fuesen reconocidos.

En la Comunidad de Madrid conforman el comercio especializado de la carne y derivados 2590 empresas, una cifra que se eleva a 25000 a nivel nacional. Estos datos ponen de manifiesto la relevancia del sector como parte fundamental del tejido comercial del país.

En estos momentos todos ellos, salvo casos excepcionales de fuerza mayor, están abiertos. Hoy hemos entrevistado a algunos de estos pequeños grandes héroes de la resistencia, para que nos trasladen cómo están viviendo, desde primera línea, el Madrid del coronavirus.

Algunos de ellos muestran su preocupación ante la situación. Esta les está obligando a modificar sus horarios, tras la poca afluencia en horario de tarde, pero todos abogan por la prudencia y la serenidad, ante un estado de incertidumbre, donde todos están intentando hacer lo mejor, desde la responsabilidad.

Oscar Palomar es el Gerente de L'apetecible. Un profesional que lleva desde el año 1997 atendiendo las necesidades de compra de carne de los vecinos de Fuenlabrada.

Reconoce estar preocupado por su salud y la de su equipo y en consecuencia están extremando las medidas de higiene y seguridad. "Además de las habituales en cuestión de limpieza, insistimos mucho en el lavado de manos tras cobrar a cada cliente", nos traslada.

Limitan así el tiempo de exposición tanto en tienda, como en los trayectos de ida y vuelta a la compra. Y añade que también han incluido restricciones de aforo.

Otra de las medidas preventivas por las que han optado, para asegurar la seguridad de profesionales y ciudadanos, es reducir el horario de venta al público. Abren de lunes a viernes de 9:00 a 15:00 h. y los sábados de 9:00 a 14:00 h.

Ante las noticias falsas o *fake news* que circulan sobre los problemas de abastecimiento, nos traslada que no hay ningún problema. "Durante la semana del 9 al 14 de marzo, hubo gran afluencia, y aunque después bajó y hemos reducido horarios, en ningún momento hemos tenido problemas para abastecer a los vecinos", -afirma Palomar.

Cuarenta años lleva Ángel Clavo trabajando como charcutero. Empezó por casualidad y desde entonces está en este oficio "tan digno", subraya.

Su charcutería La Extremeña está ubicada en la primera planta del Mercado de Barceló, y nos cuenta como está llevando la situación impuesta por el coronavirus.

Ángel entiende que es un servicio público y que como tal tienen el deber de estar ahí.

En relación a las ventas nos explica, que durante la primera semana de la crisis, del 9 al 14 de marzo, las ventas se dispararon, pero durante la semana pasada comenzaron a acusar una falta de clientes por las tardes, y aunque de momento no han cambiado su jornada y continúan abiertos en su horario habitual, estiman que si la situación se mantiene tendrán que cerrar por las tardes.

Al igual que para Óscar, para La Extremeña es clave la seguridad y tanto él como su personal trabajan con guantes, mascarillas, a lo que suman el lavado permanente de manos y la desinfección de los utensilios de trabajo.

Ángel, nos lanza un mensaje de esperanza y el deseo de que todo pase lo antes posible.

A unos pasos de La Extremeña, se encuentra la Carnicería Hermanos Escudero. Una empresa familiar que Eladio dirige junto a su hermano Francisco, y en la que en estos momentos están acusando fuertemente el impacto del coronavirus, puesto que el 60% de sus ingresos provienen del sector hostelería.

"Estamos abiertos durante todo el día. Al principio para que no hubiese aglomeraciones, pero ahora creo que somos de los pocos mercados que están abriendo en su horario habitual", nos cuenta Eladio.

Como dato positivo, nos comenta que han comenzado a realizar muchísimos envíos por teléfono, e incluso han conseguido hacer algún nuevo cliente, gracias a su presencia en la página on line del Mercado de Barceló y en otros *sites* de barrios aledaños.

Para garantizar la seguridad e higiene, los repartidores dejan el pedido en la puerta para evitar el contacto y se paga con tarjeta. Algo, como señalaban sus otros compañeros, imprescindible. En el punto de venta trabajan con mascarillas y guantes y disponen de botes de gel para ellos y para el público, a pesar de que la manipulación del producto en el punto de venta especializado se reduce, al ser tratado únicamente por el profesional.

“Lo más importante ahora es ser buenos compañeros y no dejarnos a nadie en el camino”. Con esa llamada a la unidad, Eladio no quiere dejar pasar la oportunidad de apelar a todos los comerciantes del mercado a unir fuerzas para combatir la situación, desde la colaboración.

Se casó y aterrizó en el año 82 en la pequeña carnicería familiar en la que trabajaba su marido en San Agustín de Guadalix. Estrella Martín lleva unos cuantos años en el sector también, y si algo le ha acompañado a lo largo de su vida es la serenidad.

“En nuestro caso, lo que estamos haciendo es ser solidarios que es lo que se nos ha pedido. Teníamos que abastecer a la clientela, pero acortando el horario para preservar la seguridad, la nuestra y la de los clientes. Y así lo hemos hecho. Abrimos de lunes a sábado de 9 a 14 h.”, nos cuenta Estrella.

Dice que su propuesta de valor es tener el mismo producto de calidad de siempre y que están abastecidos.

El clásico boca a boca es lo que mejor les está funcionando. Muchos clientes les están pidiendo para amigos, familiares, conocidos... Y muchos pedidos los están canalizando a través del teléfono.

“Desde el minuto uno, comenzamos a preparar los pedidos para que la gente no estuviese esperando y a nuestros mayores les servimos a domicilio con nuestro equipo”, nos cuenta Estrella.

En este establecimiento que cuenta con 50 metros cuadrados, el público espera fuera y solo entran dos personas por turnos; algo que Estrella no ha tenido que imponer porque, según nos cuenta, el público está siendo “muy comprensivo y superobediente”.

Responsabilidad social, prevención, higiene, servicio al ciudadano, comercio on line, servicio a domicilio, todo esto y más es lo que están ofreciendo en la España del coronavirus las más de 25000 empresas repartidas por todo el país. Siguen abiertas, son parte de la resistencia y es de rigor apoyar a estos pequeños grandes profesionales y personas, con nuestro reconocimiento social.

Conforman buena parte de nuestro tejido empresarial y sin ellos ahora y siempre desaparecería parte de nuestra riqueza gastronómica, de nuestras relaciones con los barrios y ciudades, y de nuestra cultura.

¡Apoyemos al comercio de proximidad, apoyemos a las personas!