

José Manuel Fernández Echevarría Director general de Fedishoreca

“El plan de desescalada con las fases ha sido exagerado y perjudicial”

Javier Romera/Isabel Acosta MADRID.

El sector de los distribuidores para la hostelería ha sido uno de los más golpeados por la epidemia. Durante la hibernación económica, al estar cerrados los destinatarios de sus ventas -bares, cafeterías, restaurantes-, pese a ser un servicio esencial, no podían ejercer su actividad. En torno al 90% de su negocio se genera en la hostelería, pero la carencia de un código CNAE (Clasificación Nacional de Actividades Económicas) propio y diferenciado provocó algunas denegaciones o retrasos en la concesión de los Ertes por fuerza mayor en un momento crítico. José Manuel Fernández Echevarría, director general de la patronal Fedishoreca, reclama que se escuche a los empresarios.

¿En qué situación está ahora el sector de los distribuidores?

Somos un sector muy poco conocido. A veces se piensa que solo somos repartidores con camiones para hacer la logística, pero somos mucho más. Comercializamos los productos, los compramos a los proveedores y los distribuimos, llegando a 300.000 puntos de venta entre bares, restaurantes, hoteles y colectividades. Antes había más especialización, pero ahora queremos llevar a cabo una logística integral, de alimentación seca, fresca y congelada. Formamos parte de la cadena de valor y lo que reclamamos es que se nos tenga en cuenta y se escuchen nuestras problemáticas como la última milla o la renovación de las flotas.

¿Cuántas empresas hay en el mercado actualmente?

No hay datos sectoriales exactos, pero nuestra estimación es que puede haber unas 4.000 empresas en total, que canalizan unos 17.000 millones de euros en ventas al canal de la hostelería. En total, generamos 70.000 empleos directos, con 25.000 camiones de reparto. Uno de los problemas que hemos tenido decía antes es que somos poco conocidos y nos falta representatividad. Fedishoreca existe solo desde 2008 y ejerce ahora esa función.

¿Teme la desaparición de muchas empresas con la crisis?

No creo que vayan a desaparecer. En la anterior crisis, la de 2008, hubo muy pocos cierres. Lo que sí que pasó y creo que volverá a repetirse es una tendencia a la concentración del mercado. Las empresas del sec-



EE

Hostelería:

“Deberían haberse fijado distancias de seguridad y no límites de aforo para la hostelería”

Riesgos:

“Las aseguradoras de crédito han recortado hasta un 70% la cobertura a los distribuidores”

Flexibilidad:

“Necesitamos que los Erte se prolonguen como mínimo hasta el 31 de diciembre”

tor saben adaptarse en cada momento a las necesidades del cliente y así lo han demostrado en el pasado.

¿Qué dificultades han tenido en estos últimos meses?

Hay que tener en cuenta que gran parte de este sector está integrado por pymes y empresas familiares y han tenido muchas dificultades para acceder a los préstamos ICO. Además, ha habido problemas con Erte por causa de fuerza mayor porque al carecer de un CNAE propio y englobarnos dentro de la alimentación estábamos considerados una actividad esencial. Hubo por eso expedientes que se denegaron, pero cuando recurrimos la verdad es que se han ido aprobando, muchos por silencio administrativo.

¿Han sufrido una caída muy fuerte de los ingresos?

Sí, en abril los ingresos se redujeron un 93%, y aún así hemos mantenido el servicio porque entre un 5 y un 10% de nuestro negocio se dirige a hospitales o residencias de ancianos, además de alguna tienda

y gasolineras. El problema ahora es que la hostelería lo está pasando muy mal y hay muchos bares y restaurantes que no han podido abrir sus puertas. Hay muchos pequeños negocios que no tenían fondo económico suficiente para poder sobrevivir. Yo creo que el proceso de desescalada y las fases que se han establecido ha sido exagerado y perjudicial para la economía. Vamos por detrás, como fuimos también al principio.

¿Cómo va la reapertura?

Soy algo más optimista, aunque hay grandes diferencias entre unas autonomías y otras según la fase en la que están. Lo que creo es que las limitaciones de aforo han sido un error, deberían haberse fijado en su lugar distancias de seguridad en la hostelería.

¿Y cómo está siendo la vuelta a la actividad ahora?

Estamos trabajando con protocolos muy estrictos de seguridad. Los cobros no se hacen en metálico, las entregas se dejan con una distan-

cia de seguridad, y hay un proceso de higiene y seguridad en toda la cadena de suministro de forma permanente.

¿Han tenido problemas con los cobros?

En la vuelta a la normalidad lo cierto es que hay una cierta normalidad con los cobros. Pero también es verdad que las aseguradoras de crédito han reducido hasta un 70% la cobertura, con lo que tenemos que asumir más riesgos.

¿Y cuáles son sus reclamaciones en estos momentos al Gobierno?

Necesitamos una mayor flexibilidad para que los distribuidores de la hostelería no acaben quebrando. En un principio, los Erte por causa de fuerza mayor se deberían extender hasta el 31 de diciembre como mínimo, por prudencia, ya que no sabemos tampoco exactamente hasta cuando será necesario. La bajada del consumo es indiscutible, pero en estos momentos no se sabe aún cuando empezará a recuperarse para tomar decisiones.