

La presidenta de la Comunidad de Madrid se ha reunido hoy con el sector de la hostelería para ahondar en nuevas iniciativas

Díaz Ayuso anuncia el uso obligatorio de mascarilla en restaurantes, ampliar a seis personas por mesa en terrazas y nuevos horarios

- El Gobierno regional estudiará la recuperación de las horas de cierre en la restauración de cara a las próximas semanas
- La ventilación cruzada en los espacios cerrados, preferentemente natural, será un derecho del consumidor
- También se aumentará a seis personas el número de comensales en las terrazas, ahora situado en cuatro
- La presidenta avanza la puesta en marcha de un plan específico para ayudar al distrito Centro de Madrid capital

1 de febrero de 2021.- La presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, ha avanzado hoy al sector de la hostelería que la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad decretará este viernes hacer obligatorio el uso de la mascarilla en los restaurantes como medida de prevención frente al COVID-19. Aunque actualmente viene recogido por Orden, el Gobierno autonómico va a introducir una regulación más amplia y específica para que se sólo se pueda retirar cuando se está comiendo y bebiendo.

Se trata de una de las iniciativas que ha trasladado la presidenta, volcada con la situación de la hostelería y la actividad económica ante la epidemia, en el marco de su empeño por tratar de encontrar medidas que equilibren la salud y la economía y compensar las horas perdidas que ha supuesto el adelanto de las restricciones de movilidad nocturna a las 22 horas, con su consiguiente cierre a las 21 horas de todos los establecimientos de ocio y restauración.

La presidenta madrileña ha destacado la importancia de que en los espacios cerrados de los locales se garantice la ventilación cruzada, preferiblemente natural, y ello se establecerá como un derecho del consumidor. Además, ha anunciado que la Comunidad de Madrid aprobará este viernes incrementar a seis personas el número de comensales en las terrazas para las próximas semanas –actualmente está fijado en cuatro, tanto en el interior como en el exterior de los establecimientos-.

Todo ello junto al estudio de volver a retrasar en cuanto se pueda, y los datos de incidencia mejoren, el toque de queda a las doce de la noche, para que el sector de la restauración y de la cultura puedan mantenerse abiertos hasta esa hora, les ha asegurado la presidenta del Gobierno autonómico.

“En Madrid hacemos todo lo que está en nuestras manos para mantener abierta nuestra hostelería y nuestra cultura a pesar de los pulsos políticos que nos llegan desde todas las instituciones”, ha señalado Díaz Ayuso, quien se ha comprometido a reforzar la información sobre la posibilidad de la entrega de comida a domicilio.

PLAN PARA EL DISTRITO CENTRO DE MADRID CAPITAL

Junto a las ayudas de 85 millones anunciadas por el Gobierno regional para la hostelería, Díaz Ayuso también ha avanzado la puesta en marcha de un plan específico para ayudar al distrito Centro de Madrid capital, que se ha visto especialmente afectado por la drástica caída de turistas, en una zona que tradicionalmente depende mucho de estos clientes. Este plan se trabajará con las Consejerías de Economía, Empleo y Competitividad y de Cultura y Turismo.

Díaz Ayuso ha insistido en la importancia de potenciar las medidas de control en el aeropuerto Adolfo Suárez-Madrid Barajas, especialmente con los vuelos procedentes de países donde están produciéndose nuevas cepas. De hecho, ha explicado que, precisamente, la aparición de estas variantes son las que han cambiado las “reglas del juego” y obligado a tomar medidas como el cierre adelantado.

Los representantes de la hostelería han agradecido a la presidenta su apoyo, que la Comunidad de Madrid sea “una isla” para la actividad de la hostelería frente a otras administraciones que, según han comentado, han decidido, de manera arbitraria, arruinar el sector”.

En la reunión telemática presidida por la presidenta regional, y que ha contado con la presencia de la consejera de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad, Paloma Martín, han participado Pepa Muñoz, presidenta de la Fundación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE); José Luis Inarejos, presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE Madrid); Miriam Hernández, vicepresidenta de ACYRE Madrid; y José Luis Yzuel, presidente de la Confederación Empresarial de Hostelería de España (CEHE).

También ha asistido Emilio Gallego, secretario general CEHE; Tomás Gutiérrez, presidente de la Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid; Antonio Galán, presidente de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración (AMER); José Carlos Ramón, secretario ejecutivo de AMER; Juan José Blardony, Director General Hostelería de Madrid; Luisa Masuet, Presidenta Asociación Española de Franquiciadores; José Antonio Aparicio, presidente del



Medios de Comunicación

Gremio de Restauradores de la Plaza Mayor y Madrid de los Austrias; Carlos Pérez y Paula Nevado, presidente y secretaria general, respectivamente, de Marcas de Restauración.