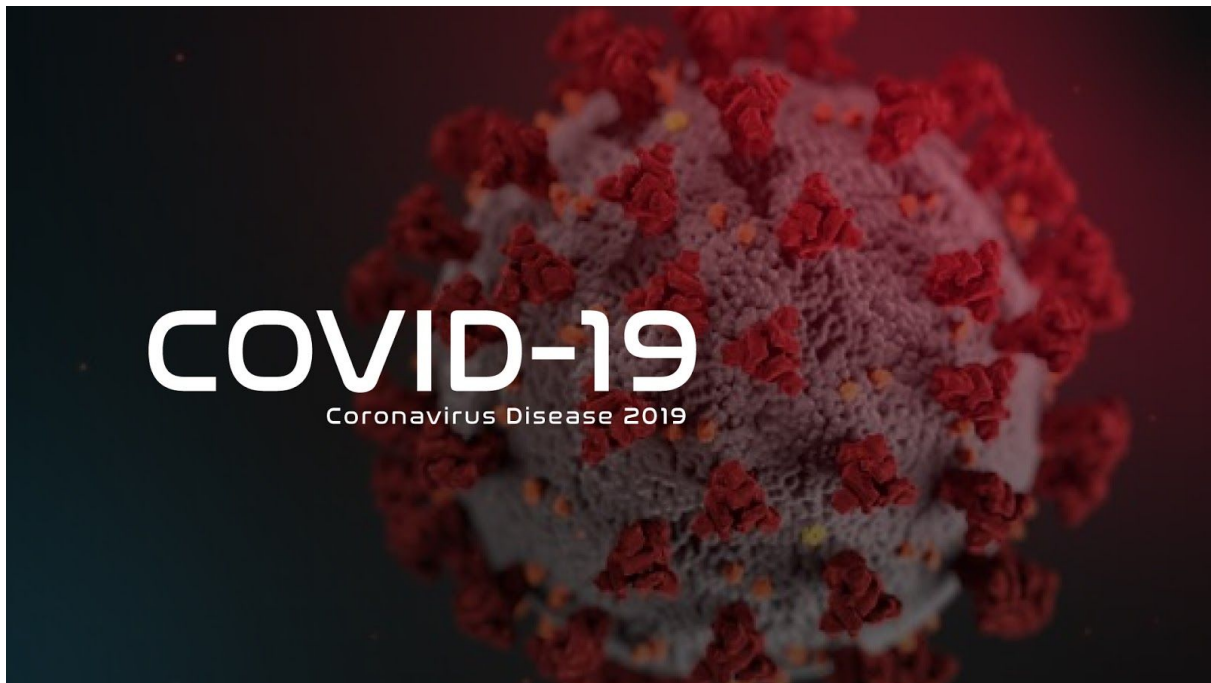


Que és i com afecta el...



De Alejandro Bestard Cordero  
2n Grau Mitjà Cuina i Gastronomia

Per a: Mestre Juanan

# Index

Introducció

Justificació

¿Que es el COVID-19?

Mesures de contenció del COVID-19.

Efectes en hosteleria a curt termini del COVID-19.

Efectes en hosteleria a mig termini del COVID-19.

Comparació efectes gran i petita empresa.

Conclusió.

# Introducció

Bon dia a tothom, el meu nom és Alejandro Bestard Cordero, sóc alumne de l'IES Sóller fent el 2n curs del Grau Mitjà de Cuina i Gastronomia.

En les següents pàgines us posaré informació sobre que es el COVID-19, les mesures preses per el govern i de com afecta en materia de hosteleria els diferents terminis aquestes mesures degudes a la malaltia.

Amés explicaré com pot afectar a diferents terminis aquesta enfermetat i de quina forma pot afectar als diferents negocis, no es prendran les mateixes mesures ni tindrà el mateix impacte un restaurant de menjar a domicili que un hotel, per exemple.

Acabaré amb una conclusió sobre tot el tema i de com crec que afecta la enfermetat no només en materia de salut, sinó també econòmica i de benestar.

## Justificació

Me pareix un tema bastant apropiat per la situació en la que ens trobem i que no només ens pot servir per veure el que hem fet, si no per mirar cap al futur i poder plantejar aquest futur amb la informació que tindrem. També me pareix que serà favorable mirar un poc cap al passat per poder fer front a aquest futur i de com els nostres avantpassats van poder superar aquests tipus de pandèmies i si nosaltres ho podem fer igual o millor que ells.

Aquest treball és degut a la situació actual que es viu arreu de tot el món, ha que aquesta malaltia (COVID-19) ha afectat el nostre sistema de estudis, forçant als estudiants a haver de fer aquest treball de manera virtual desde casa a causa de l'alta probabilitat d'infecció.

## ¿Que es el COVID-19?

Dià 8 de Maig del 2020 la OMS (Organització Mundial de la Salut) va confirmar l'origen animal de aquesta malaltia.

Ben Embarek va explicar que «el Covid-19 pertany a el grup de coronavirus SARS-CoV-2, que tenen un origen zoonòtic i que l'animal que va actuar com a vector va ser el ratpenat» els únics mamífers voladors causants d'altres brots epidèmics de coronavirus al passat. «No és estrany que un esdeveniment semblant hagi ocorregut, el que si és nou són les seves conseqüències», va afegir.

Hi ha consens científic sobre la teoria que els patògens que pertanyen a la família del coronavirus SARS-CoV-2, a la qual pertany el Covid-19, estan relacionats amb els ratpenats. Hi ha antecedents confirmats en anteriors pandèmies, la de la Síndrome respiratòria aguda i severa (SARS) de 2003 i la de la Síndrome respiratori de l'Orient Mitjà (MERS) el 2012.

Aquest tipus de patògens, que pertanyen a una gran família de virus, que provoquen des d'una simple grip fins patologies respiratòries més severes, no poden envair les cèl·lules de qualsevol tipus d'animal. L'espècie ha de tenir alguna afinitat perquè això pugui ocórrer. «En el cas dels mosquits es pot assegurar que no poden transmetre el nou coronavirus», va explicar Ben Embarek.

«L'ésser humà té contactes molt estrets amb els animals, els cacem, vam preparar i cuinem i això passa no només en granges sinó també en mercats tradicionals que no compleixen cap regla d'higiene i que funcionen sense control en zones molt pobres i amb gran densitat de població».

Respecte a si el brot va ser originat en el mercat d'aliments de Wuhan, Ben Embarek es va mostrar cautelós, «sabem que alguns casos de pneumònia severa van ser identificats en aquesta ciutat xinesa i que alguns estaven relacionats amb aquest mercat. No obstant això, havien altres casos que no tenien relació amb el mateix ».



Imatge del Mercat d'aliments de Wuhan.

«El mercat va jugar un paper en la transmissió de virus però desconeixem si va ser l'origen de la pandèmia o que forma la va amplificar. Tampoc sabem si va ser una persona infectada o un animal infectat els que van portar el coronavirus a el mercat de Wuhan perquè algunes persones podrien haver estat infectades per casos asimptomàtics.»



*Diario ABC*

# Mesures de contenció del COVID-19.

El Govern d'Espanya va determinar diferents mesures per aturar la alta tasa de contagis. El primer focus d'infecció en Europa va ser en Italia, en el Febrer del 2020. Encara així el Govern va tardar unes quantes setmanes i no va ser fins al 10 de Març que va començar a utilitzar mesures de contenció. El dia 14 de Març el Govern va declarar l'estat de Alarma.

Les diferents mesures preses varen ser:




- La circulació s'ha de fer individualment i es limitarà a activitats de primera necessitat o desplaçaments a el lloc de treball.
- **El transport de viatgers reduirà la seva oferta.**
- El subministrament d'aliments i el proveïment de productes necessaris per a la salut pública quedarà garantit.
- **Hostaleria i restauració podran prestar exclusivament servei a domicili i els locals on es realitzin activitats culturals, artístiques, esportives i similars hauran de suspendre la seva obertura.**
- Es prioritzarà el treball a distància.
- Es suspendrà l'activitat escolar presencial a favor d'activitats educatives online.
- El ministre de Sanitat tindrà sota les seves ordres directes a les autoritats civils de les Administracions Públiques de tot el país, en particular les sanitàries.

L'estat de alarma se prorrogat quatre vegades, i s'espera que la cinquena sigui dia 7 de Juny.

Com podem vore aquestes mesures ja han afectat a l'hosteleria general del país. Ja que això significa que ni els hotels ni restaurants que no puguin garantir un servei a domicili hauran de romandre tancats.

No obstant això que ja pot ser un cop força dur en materia economica hem de tenir en compte la data de l'any en el que estem. Ara mateix per exemple en les Balears tindrem milers de persones estrangeres i nacionals realitzant el turisme. Pero degut a les mesures de confinament la temporada de l'any pràcticament s'ha perdut la meitat per no dir tota.

El govern per posar remei a aquest dur impacte econòmic per als comerciants dedicats al turisme va posar en joc un sistema de desescalada ja que no totes les parts del país estaven amb un mateix nivell de contagis ni morts diàries:

	FASE 0 ATENUADA	FASE 1	FASE 2	FASE 3
	Obertura de el comerç minorista sense cita prèvia	Els locals de més de 400 metres podran obrir delimitant l'espai d'atenció a el públic	Obertura dels centres comercials, segueixen tancades les zones comunes i aforament limitat a l'40%	Reobren les zones comunes dels centres comercials. Aforament limitat a l'50%
	Es pot recollir menjar per emportar	Obertura de terrassa amb limitació d'ocupació a l'50%. Màxim 10 persones per taula	Obren els locals a un 40% de la seva capacitat. Només servei a taules	Restriccions més relaxades
		Obren els hotels, excloent les zones comunes	Obertura de zones comunes en hotels limitades a el 33% de l'aforament	Obertura de zones comunes limitades a l'50% de l'aforament. Es permet anar a platges



# Efectes en hosteleria a curt termini del COVID-19

Entenem com a curt termini els efectes immediats.

L'efecte del COVID-19 a curt termini en la hostelería ha estat devastador, com a causa immediata a la rápida expansió del virus hem vist que aquesta ha estat inhabilitada durant un període aproximat de dos mesos mitjançant un decret desde el día 12 de Març.

## Discotecas, pubs, instalaciones deportivas, gimnasios y locales de fiesta de Baleares cierran por el coronavirus

Bares, restaurantes y cines deberán reducir un tercio su aforo para contener la pandemia – El Govern pide a la ciudadanía que se quede en casa durante los próximos 15 días

[Virginia Eza](#) | 13.03.2020 | 13:31



*Diario de mallorca*

Aquesta primera noticia indica que en primer lloc es va plantejar reduir l'aforament en les instal·lacions que ofereixen un servei al públic. No obstant en primer lloc va ser a Madrid, on no només es va reduir sino que es va tancar i deshabilitar tot el servei de hostelería no esencial a la comunidad autónoma de Madrid. Això va ser degut a que Madrid va ser uns dels llocs amb el focus més gran de contagis en Espanya.

# El COVID-19 provoca el cierre de la hostelería en Madrid

Por **Restauración News** - 13 marzo, 2020



*Restauración News*

Aquest només indicaria un precedent de tot el que passaria a tota Espanya, ja que el virus se va expandir per tot el país, i per tant va provocar que tota la hosteleria no essencial a Espanya tanques, el que provocaria que aproximadament uns 40.000 negocis de restauració es veuen abocats al tancament del negoci.

## La crisis del COVID-19 podría condenar al cierre a casi 40.000 hosteleros



Según Hostelería de España, cerca de 40.000 establecimientos podrían no superar esta crisis. Desde la asociación reclaman que las organizaciones representativas del sector tengan un papel activo en los planes del Gobierno para minimizar los daños ocasionados por el COVID-19.



PABLO ESCALONA 

00:05 20/04/20



[Autonomosyempreendedor.es](https://www.autonomosyempreendedor.es)

## Efectes en hosteleria a mig termini del COVID-19

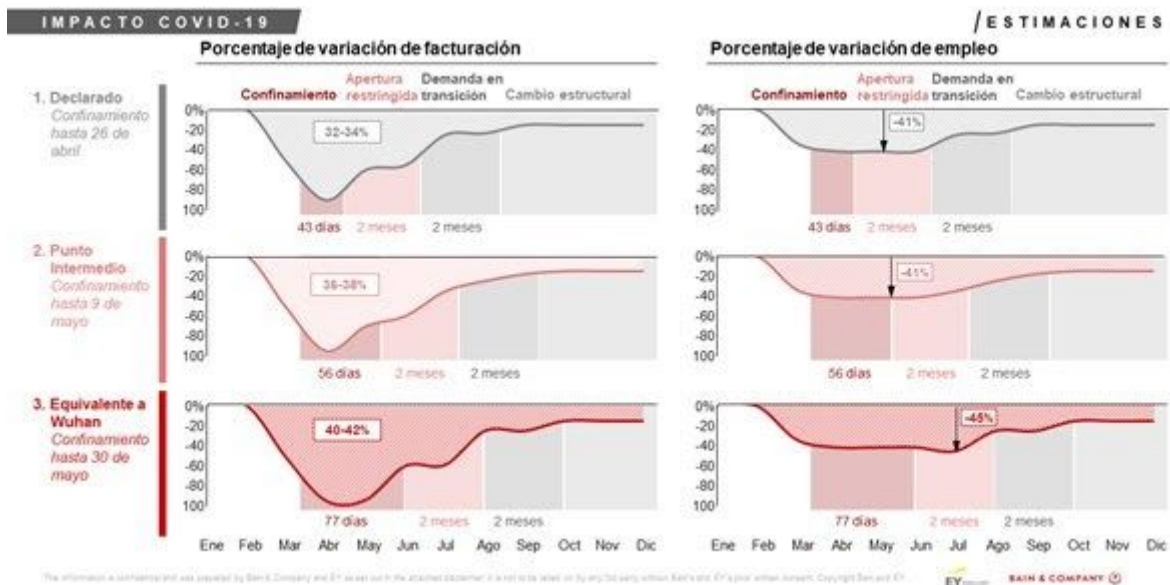
Entenem com a mig termini els efectes provocats durant l'any.

Segons un informe "*Impacte de Covid-19 a l'Hostaleria a Espanya*", elaborat conjuntament per la consultora Bain & Company i la firma de serveis professionals EY (abans Ernst & Young), els efectes de la pandèmia de coronavirus podrien provocar una caiguda de la facturació anual de el sector hostaler espanyol de fins a 55.000 milions d'euros durant 2020 (l'equivalent a un 40%). Ja que com hem vist prèviament amb l'obertura dels negocis només es pot tenir un 50% habilitat per als clients, és a dir, que a pesar de poder tornar obrir el negoci, encara així no tendrían el benefici, tot i això sumant i recordem que estem a l'inici de la temporada.



Fuente: SABI - Estimación a partir de muestra de 27.482 empresas del sector hostelero; Análisis de Bain & EY

L'informe també explica l'impacte que tendria no només en l'empresari si no també en el treballador ja que aquest també es veu afectat i realitza les estimacions del impacte que tindrà segons el temps de confinament.



Aquí podem veure com l'impacte es cada vegada més gran segons el temps de confinament, tinguent en compte de que Espanya ha estat el país (de moment) que més temps ha estat en estat de alarma, però primitja la mitja de confinament que els països de Europa i Àsia que han patit de forma més forta aquest virus.

Així doncs podem vorer que a mig termini l'impacte que tindrem fins a final d'any on no només els hotelers es veuran afectats si no que també es voran afectats per exemple els cuiners ja que la variació de feina, cau segons els dies de confinament.



*Informe de l'Impacte de Covid-19 a l'Hostaleria a Espanya*

## Comparació efectes gran i petita empresa

El COVID-19 no afecta a nivell econòmic a totes les empreses de la mateixa manera, això significa que no totes realitzaran el mateix camí per intentar sobreviure. Hi ha la diferència entre la petita i gran empresa en l'hosteleria.

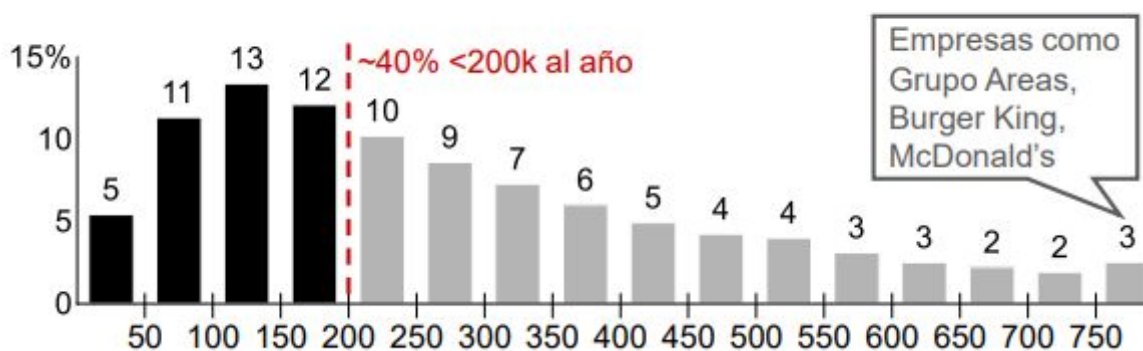
Per norma general, la petita empresa sempre es veu més afectada que la gran. A que es degut això?

El sector hotelier es un sector fragmentat amb més de tres cents mil negocis. D'aquests el quaranta per cent facturen més de dos cents mil euros al any. I de aquests un setanta per cent té menys de 3 persones treballant a jornada completa.

En segon lloc els marges son molt baixos per la petita empresa, son casi la meitat més baixos que la mitja de tots els sectors nacionals per la gran quantitat de competència.

Per acabar la petita empresa té un balanç molt baix, a prop de un 25% aguanta menys de un mes de gastos fixos, com a costos de personal i arrendament.

Empresas de Restauración  
(%, rangos de facturación en K€; 2018)



Per tant podem entendre que la petita empresa es veu més afectada per el COVID-19 ja que disputa una competència major, obté menys beneficis i la gran majoria no podrà sobreviure a tota una temporada sense facturar.

## Conclusió

No és senzill viure en aquests temps, sempre podem aprendre de aquestes situacions que ja van viure els nostres avantpassats.

En aquesta ocasió tenim més facilitats per superar aquestes tragedies, però això no significa que no tingui la mateixa repercussió per lluitar contra una cosa amb la que no estavem preparats.

No obstant això no s'ha de veure com un problema, sinó com un repte per a totes les persones que s'han vist afectades i podem aprofitar aquesta oportunitat per re-inventar els seus negocis com han fet alguns adaptarlo a servei a domicili o per actualitzar e invertir el negoci per actualitzar com s'han vist d'altres casos donant un servei de manera online, mitjançant "app's" o pàgines web.

Però també hem de tenir en compte que no sempre es fa facil superar aquestes situacions, hi ha molta gent que és vorà afectada perdent el seu negoci o lloc de feina, i és responsabilitat de tots fer que això no vagi a més respectant les mesures impostes i evitant que hi hagi rebrots per no tornar a viure aquesta situació i evitar que hi hagi gent que surt encara més mal treta no només a curt termini, sino veient els efectes que provoca a mig termini.

Moltes gràcies.