

**CENAS DE EMPRESA UNA TRADICIÓN ALTERADA POR LA CRISIS**

Una celebración de empresa en el restaurante Cítrus de Barcelona

A pesar de la crisis económica, este año se mantiene la tradición de las comidas y cenas navideñas de empresa, aunque adaptadas a los nuevos tiempos y, sobre todo, con menos gasto

A brindar... quienes puedan

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Vanesa Johnson se ha vestido impecable para la fiesta. Una vez más le ha tocado organizar la cena de Navidad de la empresa y, con una lista en la mano, va marcando con una cruz los nombres de quienes van llegando. Son alumnos, profesores y personal de administración de la UIBS (United International Bu-

siness School), la universidad privada de negocios en la que ella trabaja como responsable de marketing. "Cada año elijo un lugar distinto, siempre sitios que sean agradables y con un precio sea razonable". Esta vez han ido a Citrus, uno de los establecimientos de AN GRUP, donde ha elegido el menú más asequible, por el que la universidad ha pagado 31,80 euros por cada uno de los 55 invitados. Como cada año los alumnos, esta vez todos extranjeros excepto uno,

seguirán la fiesta en una discoteca de la zona alta.

Vanesa ha adelantado la cena, que se celebra el miércoles antes del puente de la Constitución, para encontrar local con más facilidad. Lo mismo han hecho los miembros de la Cofradía de Pescadores de la Barceloneta. A ellos no les gusta probar sitios nuevos: "Hace cinco años que venimos al Barceloneta -cuenta José Manuel Juárez, patrón mayor- y este año hemos adelantado la fecha para encon-



XAVIER GÓMEZ



XAVIER GÓMEZ

La Cofradía de Pescadores, en el restaurante Barceloneta

trar sitio sin problemas". Cuando acaben la cena, sólo algunos continuarán la fiesta. "Depende del que tenga permiso, como en la mili". Al otro extremo de la mesa, Elo Sánchez, que lleva 22 años trabajando en el mismo puesto como administrativa, sonríe cuando se lanza al aire la pregunta de si las cenas de Navidad son iguales ahora que tiempo atrás. "Nada que ver. Antes la organizábamos los trabajadores, sin la junta directiva. Nos la pagábamos nosotros y la juerga estaba asegurada. Yo era la única chica y siempre íbamos al bingo después de cenar, y a bailar a La Paloma. Lo pasábamos muy bien y nadie volvía a casa antes de las seis de la mañana". Aunque ya no es lo que era, los más jóvenes del grupo, aseguran que uno o dos cubatas también caerán este año cuando se despidan de los directivos.

Cuentan en el restaurante que a la gente de la cofradía le gusta comer y tiene buen paladar. El menú que han elegido, de 65 euros, es más caro que la mayoría de los que piden los clientes de los establecimientos del grupo Olivé. Artur Estrada, su director, explica que desde el 2009 han experimentado una paulatina disminución de reservas y que la gente solicita los menús más asequibles, que en su caso se sitúan sobre los 48 euros. "Nosotros no hemos bajado ni la cantidad ni la ca-

lidad del producto que ofrecemos, sino al contrario. Hemos apostado por mejorar la relación calidad-precio". En un menú de empresa, cuenta, quien paga quiere saber muy bien lo que se le va a ofrecer y el gasto que le supondrá en total, sin sorpresas de última hora.

Elena Boned, directora de marketing de AN Grup, que cuenta

LA SEMANA GRANDE La mayoría de celebraciones de este tipo se concentran en esta semana

PAGAN LOS TRABAJADORES En las pequeñas empresas, cada vez más, los empleados sufragan su comida

con diferentes establecimientos en Barcelona, explica que cada vez más, sobre todo en pequeñas empresas, las cenas son sufragadas por los empleados, que buscan fórmulas más económicas. "Casi todos piden un espacio reservado para poder estar tranquilos y disfrutar del encuentro".

A pesar de la crisis y del drama del paro creciente, se intenta

mantener la tradición, adaptándose al presupuesto disponible. El caso es verse y pasar un buen rato. Yolanda, empleada no funcionaria de una empresa pública, cuenta que no les ha sido fácil encontrar un local en el que tuviesen mesa y saliera barato. "Al final vamos a una cadena de cocina griega y nos costará 29 euros por persona. Lo encuentro carísimo y estoy pensando en ir al final y apuntarme sólo a las copas". María José, empleada en una discográfica, cuenta que este año han decidido cambiar la cena en un restaurante por un aperitivo en las oficinas de la compañía. Ángels, que trabaja en la Generalitat, explica que hace tiempo que se suprimieron las comidas de departamento y que ahora va con los compañeros más próximos a un restaurante de menús, donde les sale por 15 euros. Marta, enfermera de un hospital público, explica que celebran la cena de Navidad pero no la costean ni los propios empleados ni el hospital, sino unos laboratorios.

En algunos restaurantes de cierto nivel cuentan que mantienen una clientela fiel que sigue celebrando sus reuniones de empresa y buscando la máxima calidad. El conocido pizzero Fabián Martín cuenta que, a pesar de tener un nuevo local en el Maremagnum, donde sirve pizzas muy asequibles, las reservas de

empresa se concentran en su establecimiento de más nivel, donde los clientes suelen pedirle que elabore un menú con pizzas creativas por el presupuesto del que disponen, que ronda los 40 euros. No sólo van a reunirse sino a disfrutar de una cena que encaja con sus gustos culinarios.

No es la tónica general. En muchos casos lo que contenga el me-

UN VAGO RECUERDO Atrás quedan los años en que corrían las langostas y el champán a 200 euros

LAS OPORTUNIDADES Cada vez es más común consultar los portales de internet en busca de ofertas

nú es menos importante que el precio. Explica Artur Estrada que vivimos nuevos tiempos. "Se acabaron los excesos y la ostentación. Hubo una época, sobre el 2004 y el 2005, en que se pedía productos carísimos, corrían las langostas y las botellas de champán de 200 euros y cuando advertías a los directivos de la empresa lo que iba a pedir era excesivo,

te invitaban a callar y servirlo. Luego se tiraba la comida. Eran tiempos de vacas gordas y de apariencias, un disparate que se ha acabado por completo". Como anécdota, comenta que durante el último año en los restaurantes de su grupo ha aumentado el consumo de arroz en 8.000 kilos. "Ahora la gente pide algún entrante y un arrocito, que sale bueno y barato".

César García, supervisor general del grupo Andilana (que cuenta con establecimientos como La Rita o Setze Nits, entre otros), explica que, contrariamente a lo que esperaban, este año están te-

PRESUPUESTOS A LA BAJA No es extraño encontrar grupos que buscan un menú en torno a los 20 euros

SUCEDÁNEO ANTICRISIS Algunos han decidido cambiar la cena en un restaurante por un aperitivo en la oficina

niendo mucha demanda. "Nos encontramos con dos extremos: los grupos que nos dicen que la empresa ya no les paga la cena y que eligen menús de unos 20 euros y las empresas que mantienen la tradición y que gastan unos 35 euros por persona". Ahora los clientes no acaban de conformarse con menús estándar y acaban haciéndoles un traje a medida, que muchas veces incluye las copas, para no tener que desplazarse y gastar más en otro local.

A la pregunta de si los amigos mantienen la costumbre de celebrar la cena de empresa por Navidad la respuesta es reiterativa... "Lo preguntaré a los que aún mantienen el trabajo". Es momento de echarle imaginación al asunto y escrutar las ofertas y las posibilidades para poder reunirse gastando lo mínimo. Algunas empresas que años atrás completaban la salida con otras actividades -copas, baile, karaoke- se han quedado sólo con el complemento y han eliminado la cena.

Cada vez son más quienes buscan chollos en los portales de internet. Desde atrapalo.com explican que está teniendo un gran éxito la página que estrenaron el año pasado dedicada a la búsqueda de locales para cenas de empresa. Aunque funciona todo el año, el momento clave son estos días previos a las fiestas -esta semana es la más demandada tanto en su caso como en todos los restaurantes que tienen menús para grupos- especialmente en Barcelona y Madrid. "Pretendemos facilitar una tarea que no es nada fácil, la de averiguar qué sitios ofrecen lo que necesitamos y conocer sus menús y sus precios. Y disponemos de un total de 651 restaurantes para elegir sólo en Barcelona". Los clientes se decantan por establecimientos que tienen descuentos de hasta el 60 por ciento. "La oferta es variadísima -afirman desde este portal-. Es cuestión de tener ganas de reunirse y si la cena cae en viernes -el día en que se materializan la mayoría de despidos- cruzar los dedos para que no sea la última cena.●