



XAVIER GÓMEZ



El distrito con más veladores. El Eixample cuenta con 1.269 terrazas en sus calles

XAVIER GÓMEZ

EIXAMPLE

“Por la noche el cliente quiere estar en la terraza”

número de mesas concedidas. “Creo que la gente se acabará adaptando a no fumar. Pero las cosas están mal y hay que sobrevivir. Yo en el local que no tengo terraza... ¿Cómo está? Vacío. Se tendrían que dar más facilidades”, apunta. “La gente que

En la plaza Vila de Gràcia los gritos y cánticos de los que están sentados en el suelo es abrumador

tengo en mi terraza no hace ruido y si lo hace siempre puedo advertirlos”, explica, mientras que los gritos siguen en los círculos de personas.

Más abajo, en la plaza Vila de Gràcia, la estampa es similar. Allí, los veladores están llenos. Y los espacios donde no hay me-

sas, también. “Las terrazas son para cenar –explica Samir, encargado del restaurante Bo–. Antes la copa se tomaba dentro del local. Ahora todo el mundo quiere estar fuera. Tengo que tener tan sólo a un camarero para que controle que no haya ruido y que la gente, si quiere tomar la copa, entre dentro”. El problema: ¿cómo hacer que el cliente entre si quiere estar fuera? Porque –afirma– todo el mundo desea estar en la calle y las buenas temperaturas acaban de empezar. “Nos cargan de de responsabilidad y nosotros tenemos, también, que preocuparnos porque el negocio funcione”, señala.

En el distrito hay cierto hastío de que los bares y los restaurantes sean siempre los culpables de los problemas de incivismo. Cuando, aseguran, estos muchas veces no derivan de su actividad, sino de la competencia desleal que llevan a cabo los lateros. / **R. Montilla**

Todo el mundo quiere estar fuera”, sentencia el encargado del bar Ram Plax, Madelin, en la calle Enric Granados con Provença. “Ya lo estamos notando, no es sólo el buen tiempo, es poder fumar... Y el problema es que no hay mesas suficientes”, añade en una de las zonas de terrazas del Eixample. Es el distrito con un mayor número de veladores: 1.269 y en el que se están tramitando un mayor número de nuevas licencias, 152. Aun así, el sentir, es que son pocas. No es acorde con la demanda. “Se está hablando de las pérdidas de la restauración de la hostelería... A las doce recogemos las terrazas, como está regulado, pero también se nos tendría que dar más facilidades. Por la noche el cliente quiere estar en la terraza y no hay espacio suficiente en ellas. Lo hemos empezado a notar desde que subieron las temperaturas”, dice Meritxell Ibáñez, encargada del Woy y del Moon. En ambos locales aseguran que la relación con los vecinos es buena,

no hay quejas. “Nuestro cliente no provoca molestias y si se producen se actúa. Se le recuerda que tiene que respetar el descanso de los vecinos”, añade.

Hay terrazas en casi cada esquina, en cada chaflán, aunque la mayoría son terrazas pequeñas. Limitadas, aseguran algunos locales, para acoger a la alta demanda

Algunos propietarios reconocen que sitúa en la calle más mesas y sillas de las que tienen permiso

de fumadores a los que el frío ya no les va apremiar para echar un pitillo. Varios locales reconocen poner más mesas que las que tienen permitido. Ya les ha caído alguna multa. La Guardia Urbana está muy atenta a que esto no ocurra, pero los restauradores aseguran que lo seguirán haciendo: si no, señalan, tendrán que cerrar.

A pesar de todo, también en el Eixample hay locales que parece que viven ajenos a esta problema, caso del Hábaluc. El local está lleno. La terraza completamente vacía. “El 88% de nuestros clientes no fuma”, asegura Cristol, el encargado accidental del restaurante. “Hace ya más de seis años que no dejamos fumar y había gente que venía por eso. Y el cliente más fiel es no fumador, por eso las terrazas suelen estar vacías. Además, gusta estar dentro, disfrutar del ambiente del restaurante”, añade Cristol.

Eso sí, de forma general, se teme que este año puedan aumentar las sanciones a causa de la ley del tabaco que entró en vigor el pasado mes de enero. “Los locales somos responsables de todo. ¿Nos pueden multar por unos clientes que ya han acabado y que se quedan en la puerta fumando? Seguro que sí. Lo importante para la Administración es recaudar dinero”, apunta el dueño de otro local de la zona. Sin terraza. Pero lleno. Dentro y en la calle. / **R. Montilla**