

Comunicado sobre Restauración

Bar de Hípica:

Las actuaciones de mejora en el Bar de Hípica están próximas a su finalización, si no sucede nada que lo impida, el concesionario comenzará a dar servicio en próximo **sábado 29 de octubre de 2022**.

Podréis tener los detalles de las actuaciones realizadas en el Boletín posterior a la finalización de las mismas.

Agradecemos a todos los socios la paciencia y comprensión que han mostrado en este proceso y deseamos lo mejor al nuevo concesionario.

Nueva Concesión Restaurante Social A y B:

Como continuación a los comunicados sobre la apertura del proceso de licitación del Restaurante Social A y B del pasado 23 de agosto de 2022, y la ampliación del plazo para el mismo comunicada el pasado 6 de septiembre de 2022, queremos informaros de que tras numerosas reuniones mantenidas con los distintos responsables de las empresas candidatas y después de analizar las propuestas recibidas, la concesión ha sido otorgada a la sociedad "Restaurante Burana", formada por Ana Baeza y Burim Llapashitica.

Se ha llegado a un acuerdo para comenzar el servicio este próximo **sábado 29 de octubre** en el Restaurante Social A y hasta el próximo 30 de septiembre de 2023. A partir del mes de abril de 2023 y siempre después de la celebración de la próxima asamblea ordinaria, el acuerdo podrá ser ampliado en el tiempo por las partes.

Recordamos que según el comunicado del pasado 12 de julio, la Junta Directiva acordó la rescisión del contrato con el anterior concesionario a partir del 31 de julio por no alcanzar éste los estándares de calidad y servicio mínimos. Este proceso se monitorizó a través de encuestas, constantes quejas de muchos socios y de los registros tomados insitu durante el servicio en los que se trazaron tiempos y opiniones de los comensales. Esta decisión vino acompañada de la búsqueda de un servicio de catering para nuestros campamentos de verano. A partir del 14 de julio se comenzó a prestar servicio en el Restaurante Social B gracias a la colaboración del concesionario del Pabellón de Invierno. En paralelo tratamos de dar servicio durante el mes de agosto con alguna alternativa puntual. Ninguna de ellas fructificó, fundamentalmente por falta de interés o por condicionantes inasumibles sin una

licitación previa. Durante este tiempo hemos aprovechado para realizar una limpieza integral de la cocina, renovación de los cuadros eléctricos del restaurante así como reparaciones y sustitución de algún electrodoméstico necesario para la prestación del servicio de campamentos.

Durante el proceso de licitación han mostrado interés 12 candidatos, 7 de ellos visitaron las instalaciones en al menos dos ocasiones y con todos se mantuvieron reuniones. Finalmente se recibieron 3 propuestas dentro del plazo establecido. Una de ellas con factores limitantes imposibles de asumir por parte del Club.

Todos los candidatos han expresado la dificultad de sólo dar servicio en fin de semana. Hay que tener en cuenta que el sector actualmente está teniendo problemas para encontrar buenos profesionales, y el hecho de que el servicio se preste sólo en fin de semana dificulta aún más la contratación de personal con experiencia. A ello hay que sumar la limitación del público objetivo restringido a los socios y sus acompañantes, las subidas de las materias primas, los costes energéticos, así como el hecho de tener precios limitados. Esta es la realidad que nos hemos encontrado y esto ha sido un factor clave en la duración del proceso de adjudicación.

Todos los candidatos han puesto en valor nuestra instalación, no sólo en los salones remodelados, sino también nuestras cocinas, por su excepcional tamaño, maquinaria y accesorios. El potencial de sus salones y la terraza también ha sido otro aspecto destacado.

Como conclusión a un proceso duro y largo, dos candidatos valoraron el potencial de nuestro Club. Respecto a la empresa adjudicada podemos decir que uno de sus socios, Ana Baeza ha trabajado con otros concesionarios en el Club durante años, lo que creemos que es algo muy importante al hacerse ahora cargo de la concesión.

Como con todos los restauradores vamos a ayudarles a recorrer este camino en el Club de la mejor manera posible deseándoles mucho éxito que se traducirá en un buen servicio para todos nosotros como socios.

También somos firmes en la exigencia de la calidad global, no sólo en producto si no en servicio. Hemos insistido y forma parte del acuerdo que los tiempos de servicio, la coordinación de los equipos de trabajo, la calidad y variedad de los productos, el trato al socio y la limpieza de la instalación son factores críticos para los socios y para el Club.

Respecto al Restaurante Social B, dadas las dificultades expresadas anteriormente por todos los candidatos y la necesidad de que el restaurador se adapte y se consolide, hemos decidido valorar cual es el modelo necesario para el Club a partir del mes de febrero. Mientras, el concesionario está sopesando la idea de ubicar máquinas de vending en la zona del Social B.

Respecto a los campamentos de igual manera no están dentro del acuerdo, sin embargo, hemos reservado la opción de incorporarlos al mismo en el caso de que el funcionamiento y la evolución de la restauración fuera positiva, siempre con acuerdo entre ambas partes.

Aprovechamos para dar desde aquí la bienvenida al nuevo restaurador deseándole lo mejor en su nuevo proyecto.

Teléfonos de contacto para reservas:

- **Ana Baeza: 639 583 289**

Atentamente



Junta Directiva