

La patronal del comercio se queja de la proliferación de fruterías «insalubres»

LUIS GÓMEZ

lgomez@elcorreo.com

Cecobi advierte de que carecen de frigoríficos y de que venden productos «próximos a caducar», aunque el Ayuntamiento de Bilbao lo niega

BILBAO. La Confederación Empresarial del Comercio de Bizkaia (Cecobi) ha alertado sobre la «proliferación» a lo largo del último año de fruterías, especialmente en Bilbao, y ha denunciado las «condiciones de insalubridad» de «muchos» de estos establecimientos. En línea con las denuncias cursadas en los últimos años contra la actividad «fraudulenta» de los manteros, la patronal del comercio ha advertido de los «riesgos sanitarios» de una gran parte de estos negocios. En su opinión, muchos escapan al control de las inspecciones municipales, algo que ha desmentido de forma categórica el Ayuntamiento de Bilbao, y «ofrecen unas condiciones higiénicas lamentables».

El presidente de Cecobi, Pedro Campo, aseguró ayer a este periódico que es «impresentable» que fruterías de reciente implantación carezcan de neveras, pese a dedicarse a la venta de «productos perecederos», y que tampoco dispongan de baños para sus trabajadores. «Algunas tienen sistemas de aire acondicionado cuyos conductos están recubiertos de esparadrapo», protesta.

El presidente de la patronal ha acompañado sus quejas con la fotografía que ilustra esta información. La imagen pertenece a un local emplazado en la calle Pablo Alzola y sus dueños protegen las frutas «de la exposición del sol» con una «cortina» de baño («muy sucia. Es una vergüenza, porque algunos productos están cubiertos de papeles de periódicos y en otros casos llegan a exponerlos en las mismas aceras»).

Cecobi ha instado a las instituciones a extremar el control sanitario



Una frutería protege sus productos con una cortina de baño. :: E. C.

tras recabar la quejas del sector de alimentación, que agrupa a pequeños comerciantes y grandes cadenas. «Que estemos en 2019 y que estas tiendas funcionen sin frigoríficos es deplorable. Mucha de la fruta que venden está próxima a caducar», alerta Campo, que enmarca la expansión de estos negocios («a nivel de toda Bizkaia. En Bilbao han surgido, sobre todo, en el ámbito de Zabalburu, Autonomía y Doctor Areilza, pero también operan en barrios como Santutxu. Sin embargo, el fenómeno se

da en todos los pueblos: Barakaldo, Santurtzi, Portugalete, Sestao...»

La mayoría de estas fruterías ocupan locales de pequeñas dimensiones, de entre «15 y 20 metros cuadrados», y están regentadas por ciudadanos extranjeros, sobre todo sudamericanos y asiáticos. «Nosotros entendemos la apertura de nuevos negocios, pero estamos en contra de la competencia desleal e ilegal. No comprendemos que solo se controle a los comerciantes de aquí y a los que llevamos muchos años. Abren

LA CLAVE

303

fruterías operan actualmente en Bilbao. El área municipal de Salud y Consumo realizó el año pasado 70 controles y no sancionó ningún establecimiento. Todos cumplieron la normativa de higiene alimentaria, según los inspectores veterinarios.

Proliferación

El área de Consumo achaca el exceso de fruterías a que no se exigen «licencias específicas»

de la noche a la mañana, mientras a nosotros las gestiones nos pueden llevar hasta cuatro meses», denuncia Campo, que cuestiona también las «irregularidades fiscales y laborales» de estos negocios. «Muchos no expenden tickets de compra y tenemos sospechas de que bastantes trabajadores no están dados de alta en la Seguridad Social», censura.

El Ayuntamiento lo niega

Frente estas críticas, el área municipal de Salud y Consumo de Bilbao ha subrayado el rigor en el control de las inspecciones. Durante el año pasado el Consistorio efectuó 70 visitas en las 303 fruterías existentes en la capital vizcaína, sin que ningún local fuese sancionado. «El procedimiento siempre es el mismo. Urbanismo nos transmite las solicitudes de Comunicación Previa de Actividad (CPA), según las cuales rigen los establecimientos alimentarios, y los inspectores veterinarios realizan los controles pertinentes al objeto de verificar el cumplimiento de la normativa».

Por su parte, responsables de Planificación Urbana han achacado la proliferación de fruterías a que «basta» la presentación de la CPA para impulsar la actividad de esta clase de establecimientos. «No se necesita una licencia específica y los trámites son, además, muy sencillos», razonan desde el departamento que dirige Asier Abaunza.

El Gobierno vasco recomienda frenar el uso de pajitas de plástico en la hostelería

ITSASO ÁLVAREZ

BILBAO. La batalla contra las pajitas de plástico gana adeptos cada día. El Parlamento Europeo votó a favor de prohibirlas en octubre. Disney, el gigante del entretenimiento, las ha eliminado este año de todos sus parques temáticos y cada vez son más las empresas que deciden sustituir estos artículos contaminantes por otros materiales alternativos o, como en el caso de la cadena de supermercados Lidl, dejar de venderlas en todas sus tiendas de España. En Euskadi, el uso de las pajitas no está prohibido en bares y restaurantes, algo que sí ha ocurrido recientemente en algunas ciudades estadounidenses como San Francisco y Seattle, pero el Gobierno vasco ha empezado a recomendar ya a los hosteleros que limiten el empleo de éstas y de otros elementos «de uso único» como vasos, botellas y cubiertos. Objetos aparentemente irrelevantes, pero que como no pueden ser reciclados tienen un gran impacto medioambiental.

Esta invitación a abandonar las pajitas figura en una publicación destinada al sector que informa de las obligaciones de las empresas de hostelería con respecto a la clientela y qué buenas prácticas pueden adoptar en materia de consumo. El folleto, que se presentó ayer en Bilbao, lo ha redactado el Instituto Vasco de Consumo, Kontsumobide, en colaboración con la Asociación de Hostelería de Bizkaia y sus homólogas en Gipuzkoa y Álava. Nace fruto de «una campaña de inspección» realizada en el sector de la hostelería e incluye otras recomendaciones clásicas como que bares y restaurantes están obligados a facilitar la información sobre los precios de la comida y de la bebida «por el importe total, incluido el IVA», así como de los «posibles extras o suplementos», como las consumiciones en las terrazas o el pan. En el folleto hay además indicaciones sobre cómo deben proceder los establecimientos para evitar posibles intolerancias o alergias.

La aceleradora de empresas americana Techstars abre su primer encuentro en Bilbao

La Startup Week acogerá más de 25 eventos para emprendedores y empresas sobre innovación y liderazgo

:: A. J.

BILBAO. La irrupción de los vehículos VTC, el liderazgo femenino, la innovación en las grandes empresas y las criptomonedas serán algunos de los temas de debate de la Techstars Startup Week Bilbao Bis-

cay, un encuentro gratuito abierto desde ayer «a toda la comunidad de startup», es decir a las nuevas empresas, que también se celebra todos los años en Los Angeles, Nueva York, Sydney, Taipei, Bangkok, Ciudad de México y Dublín.

La cita, que se desarrollará hasta el viernes, ha programado 25 actos cuyo objetivo es «unir a emprendedores, inversores, estudiantes, empresas y entidades públicas y privadas». Los asistentes también podrán conocer proyectos como Lime, una empresa de patinetes eléctricos que opera en Madrid y Barcelona; o el de

la plataforma de inversión Startupxplore, que ofrecerá un taller sobre inversión en empresas tecnológicas de nueva creación.

El director para Europa de la aceleradora de empresas estadounidense Techstars, José Iglesias, afirmó durante la presentación del programa que «hace 15 años, el emprendedor tenía pocas opciones» donde acudir a buscar inversores. Sin embargo hoy «los inversores vamos donde están los emprendedores porque cualquier lugar del mundo puede generar un ecosistema potente que permita lanzar startups fuertes».

Iglesias añadió que «durante la crisis, se animó a que todo el mundo fuera emprendedor y pusiera en marcha su propio proyecto». Pero desde «nuestra experiencia, eso no tiene que ser necesariamente así. Lo que sí que todos debemos tener es mentalidad emprendedora. Esta semana servirá para poner el foco en el ecosistema de Bizkaia». El encuentro cuenta con el respaldo de la Diputación de Bizkaia, el Ayuntamiento de Bilbao e Iberdrola. Quienes quieran asistir deberán inscribirse a través de la página web <https://bilbaobiscay.startupweek.co/>.