

» CAÑERÍA ROTA EN URGENCIAS
El servicio de Urgencias de Adultos del Hospital 12 de Octubre sufrió ayer la rotura de una tubería que anegó las instalaciones, pero no repercutió en la actividad asistencial, según fuentes del centro.

» ALCALDE INVESTIGADO
El fiscal jefe de Madrid ha abierto diligencias previas contra el alcalde de Moralzarzal, Juan Carlos Rodríguez Osuna, por un delito de desobediencia, al no ejecutar una sentencia de mayo de 2012.

Decenas de bares y restaurantes del centro abren como pastelerías

J. A. AUNIÓN, Madrid

Decenas de bares y restaurantes del centro de Madrid sortean la legislación abriendo sus puertas bajo la licencia "de pastelerías con barra con degustación". Este diario ha localizado una quincena de locales en el centro de

la ciudad que tienen permisos de pastelerías o heladerías, pero ofrecen en la práctica los servicios de bares y restaurantes o, al menos, algo muy parecido. Ayuntamiento y empresarios admiten el extendido uso de este subterfugio en zonas donde está restringida la apertura

de negocios hosteleros por la enorme saturación que ya existe. En 2012, el Ayuntamiento aprobó la creación de una zona de protección acústica especial (ZPAE) en Centro para impedir la apertura de nuevos locales. Pero los propietarios se saltan la ley con esta trampa.

Comprobaciones que llegan 232 días después de empezar

Desde 2014, casi cualquier establecimiento puede abrir sus puertas en la ciudad de Madrid sin necesidad de licencia previa. Únicamente debe presentar una declaración responsable, es decir, una documentación que asegura que cumple las condiciones legales de la actividad económica que se va a ejercer. La normativa dice que los técnicos municipales tienen que comprobar en algún momento si lo que dicen los papeles se corresponde con la realidad; algo que ocurre, de media, 232 días hábiles después de presentada la declaración (lo que supone casi un año entero si se cuentan los fines de semana y festivos), según los datos de 2015 del Consistorio.

Los empresarios insisten en que este sistema —bueno para no obstaculizar el desarrollo económico, aseguran— no tiene nada que ver con el problema de los locales que ejercen una actividad distinta de la que le han concedido. Sin embargo, para las asociaciones de vecinos, este es precisamente el gran coladero del que se valen.

“¿Para tomar aquí o para llevar?”, pregunta el dependiente de una hamburguesería cerca de la plaza de San Ildefonso, en el corazón del barrio de Malasaña, al cliente que acaba de pedir un sándwich, patatas y bebida. Eso, a pesar de ser, sobre el papel, un comercio de venta de platos preparados, lo que excluye claramente el consumo en el local. La gerente lo admite y protesta amargamente por las enormes dificultades para hacer rentable un negocio en un espacio muy pequeño y con un alquiler astronómico. Reconoce, sin embargo, que solicitó el permiso de comercio minorista de alimentación para este local —de una cadena de hamburgueserías con más de una veintena de franquicias en toda la región— porque sabían que el de restaurante no se lo iban a dar.

Desde que, en 2012, el Ayuntamiento (gobernado entonces por el PP) aprobó la creación de una zona de protección acústica especial (ZPAE) en el distrito Centro, no se permite en buena parte de sus calles abrir nuevos locales de hostelería y restauración. Pero la presión comercial en los barrios más turísticos de Madrid, igual que ocurre en el resto de grandes ciudades europeas, es fortísima, explica el concejal responsable del distrito Centro, Jorge García Castaño. Así que algunos promotores encontraron un resquicio en la normativa para abrir, si no restaurantes, algo que se le parece mucho, utilizando esas licencias de comercios minoristas de alimentación, añade el concejal.

Rápida progresión

De ese modo, se empezaron a multiplicar rápidamente supuestas pastelerías o heladerías con barra de degustación muy difíciles de diferenciar de cualquier restaurante de kebab o pizzería. Los vecinos de Chueca destacan un enorme local que acaba de abrir en los alrededores de la plaza de Pedro Zerolo y que se define en su página de Facebook como restaurante asiático —“Reserva mesa cuanto antes”, animan—, pero la actividad que consta en el Consistorio es de “venta de platos preparados y heladería con barra de degustación”.

“Ha habido unos años en los que esto ha ido a más, desde que se aprobó la zona de protección acústica. Unos años en los que



Uno de los locales que operan con permiso de comercio minorista de alimentación en el centro. / SANTI BURGOS

Minoristas de alimentación

Barra de degustación. La normativa madrileña dice que “los establecimientos destinados a las actividades de pastelería, repostería y confitería, churrería y heladería que dispongan de obrador [las cocinas y hornos para elaborarlos]” podrán tener “una barra de degustación de sus productos, acompañados de cafés, chocolate, infusiones y bebidas refrescantes”. Si se ofrecen productos distintos,

deberán cumplir “la normativa de especial aplicación para bares y cafeterías”.

Platos preparados. Estos comercios son aquellos que “ofrecen comida preparada para llevar”. Pueden tener obrador, pero “no pueden tener barra ni mesas”, contesta por correo electrónico una portavoz del área de Urbanismo de Madrid. La normativa municipal establece claramente que su actividad es distinta de la de restaurantes y locales de comida rápida, que cuentan con su propio epígrafe.

además se ha vigilado muy poco”, señala el concejal García Castaño, que asegura que ahora la situación se está intentando revertir con más supervisión policial y la ayuda de los vecinos, que denuncian los casos que ven. Una mejora condicionada, en todo caso, por la enormidad de la tarea en una zona con movimientos continuos de cientos de locales y con unos medios de control limitados.

“Claro que lo hemos detectado y nos preocupa mucho, porque

aparte de la competencia desleal, las normas de seguridad, de emergencia o de aforo no son las mismas para unas actividades y otras”, añade el gerente de la asociación madrileña de hostelería La Viña, Juan José Blardony.

Los comercios que no se compaginan con su actividad se enfrentan a multas —que van desde los 60.000 hasta los 600.000 euros, según Blardony—, e incluso, al cierre del establecimiento, aunque muchos de los denunciados

enderezan su comportamiento y respetan los límites de la actividad que tienen concedida antes de llegar a ese extremo, concluye García Castaño.

Límites borrosos

Unos límites que, en todo caso, a veces pueden ser borrosos. Por ejemplo, en algunos comercios de platos preparados pueden alegar que los taburetes que han puesto son para esperar y no para comer en el local. En un restaurante de una cadena de pizzerías en Moncloa (fuera de la zona de protección especial, pero donde es igualmente muy difícil conseguir nuevas licencias), la encargada asegura que les basta con tener mesas altas y dejar de vender cerveza a las 22.00 para no exceder los derechos que le da ser una pastelería con barra de degustación. Al menos eso le ha dicho su abogado, aunque la normativa dice claramente que estos establecimientos no pueden vender alcohol.

En todo caso, aparte de la altura de las mesas y de la cerveza con horario, ¿qué le diferencia de cualquier otra pizzería que esté en la categoría de restaurante de comida rápida? La mujer contes-

ta encogiéndose de hombros. “¿Qué pensaría la gente de un médico o un conductor sin la licencia para ejercer su profesión y sobre todo asumir las responsabilidades del ejercicio de la misma?”, se pregunta Esteban Benito, portavoz de la Coordinadora de Asociaciones de Vecinos de Centro. “En el caso de la hostelería nos encontramos con un panorama plagado de normas intencionadamente vagas o maliciosamente complejas para el control —o más bien el descontrol— de las actividades”, añade.

La mayoría de la quincena de locales contactados por este diario no ha respondido a la invitación a aportar su opinión. En un local de kebab detrás de la plaza de Callao, el dependiente asegura que tiene pedida la actividad de restaurante, aunque hay muchas posibilidades de que no se la concedan. Lo mismo sostienen los responsables del restaurante asiático de Chueca. El dueño de un bar cerca de Alonso Martínez demuestra, papeles en mano, que había algún error en la base de datos municipal (que se puede consultar a través de la web del Ayuntamiento); eso también ocurre algunas veces.