**El Ayuntamiento presenta a los representantes de la hostelería y el comercio las iniciativas de las Fiestas de la Vendimia para reactivar el sector**

Isabel Gallardo: “Queremos la colaboración de la hostelería, del comercio, y que reciban ese impulso económico tan necesario por lo que han sufrido durante la pandemia”

**2 de agosto de 2021.** El Ayuntamiento de Jerez ha vuelto a expresar su respaldo para que se produzca la recuperación y la reactivación económica de la hostelería, el comercio y la restauración. De este modo, el Consistorio ha dado a conocer al sector las iniciativas que se van a llevar a cabo entorno a la programación de las Fiestas de la Vendimia para reactivar la hostelería y el comercio de Jerez.

En este sentido, el Ayuntamiento desea la implicación de la hostelería, el comercio y la restauración, y por ello, ha invitado a los empresarios a decorar y animar sus establecimientos durante estas fiestas. El Ayuntamiento va a elaborar un bando para incentivar la recuperación y la reactivación económica del sector durante las Fiestas de la Vendimia.

En esta reunión informativa han participado Javier Sánchez, de Horeca, Alfredo Carrasco, de la Asociación Empresarial de la Hostelería de Jerez, Carlos Romero, de Asunico, Alberto de la Villa, de Acoje, José Manuel Díaz, de la Asociación del Mercado de Abastos y Juan García, de Adecosur.

Isabel Gallardo ha resumido los motivos del encuentro. “Queremos la colaboración de la hostelería, del comercio, que reciban ese impulso económico tan necesario por lo que han sufrido durante la pandemia. El Ayuntamiento siempre ha brindado su apoyo al sector y se está implicando para que se produzca una reactivación y la economía de la ciudad despegue. La alcaldesa lidera un grupo de medidas para que con la programación de las Fiestas de la Vendimia se produzca esta reanimación y reactivación económica”, ha explicado la responsable municipal.

Isabel Gallardo ha subrayado la importancia de la colaboración de la hostelería, el comercio y la restauración en las Fiestas de la Vendimia, “para que todo el mundo disfrute de manera responsable y consuma en nuestra hostelería”. Para este verano además “se ha hecho otra actuación más, como es la campaña ‘Jerez Vive tu verano más creativo’, donde se agrupa en una página web todo lo que se pude hacer y ver en esta ciudad”, ha afirmado Isabel Gallardo.

**“La hostelería no tiene la culpa de subida de la incidencia”**

La responsable municipal de Turismo, Comercio y Consumo comparte con el sector “que las restricciones de horarios que ha puesto la Junta de Andalucía no han dado resultado, ya que la incidencia ha subido tras esta medida”. Isabel Gallardo ha manifestado que la hostelería de Jerez no tiene la culpa del aumento de la incidencia. “La hostelería de Jerez ha actuado de forma responsable estableciendo todos los protocolos Covid. Estamos seguros cuando vamos a los establecimientos jerezanos”.

El representante de Horeca, en primer, lugar ha agradecido la campaña de sensibilización. “Agradecemos al Ayuntamiento la campaña ‘Jerez Vive tu verano más creativo’ y estamos dispuestos a colaborar en todo lo que se vaya a hacer en las Fiestas de la Vendimia, porque hay que ser valientes y tirar hacia adelante, salvaguardando siempre la salud, respetando a todo el mundo. Que Jerez sea una ciudad viva a pesar de este virus que nos tiene un poco machacados”.

Dicho esto, Javier Sánchez ha recalcado que “en la hostelería no están los contagios, lo venimos diciendo desde el principio de la pandemia. Los contagios están fuera, cuando a nosotros nos cierran crecen. Y crecen porque después de que nos cierran si la gente se reúne en casas, en chalets o donde sea, ahí es donde de verdad salen los contagios”, ha asegurado.

Alfredo Carrasco ha expresado su agradecimiento al Ayuntamiento y a todas las asociaciones “que hoy nos hemos dado cita en esta reunión, porque creo que venimos con ganas e ilusión para levantar Jerez entre todos”, ha concluido.

El empresario ha señalado que “nos ha tocado vivir este momento y estamos más centrados en otras cosas que en nuestro negocio, en hacer cosas por la gastronomía jerezana, que es tan importante. La combinación de que no haya restricciones en la calle y sí de horarios en la hostelería, al final es letal. La hostelería estando abierta en sus horarios ayudaría a controlar la pandemia, de hecho tras las restricciones se han disparado los datos”, ha dicho.