



OFERTA LÚDICA I GASTRONÒMICA

## Més sopars de grups (i amb més alegria)

- Les reserves de celebracions prenatalenques creixen, sobretot per part de les empreses
- Amb preus mitjans de 35 euros, els locals amb menjadors privats són els més buscats



COMENTARIS 5



PATRICIA CASTÁN

DIUMENGE, 6 DE DESEMBRE DEL 2015 - 07:28 CET

Fa una setmana, gairebé un mes abans de Nadal, el Pep i vuit amics brindaven amb cava i torró desitjant-se un bon 2016 en un restaurant de l'Eixample. Prematur, sí, però amb un 15% de descompte i cava gratis per sortir del calendari més abarrotat de les celebracions de grup prenatalenques. I és que aquest any, per primera vegada des de la crisi, ha augmentat la demanda i també han millorat alguns pressupostos, cosa que ha portat a omplir amb més d'un mes d'antelació molts establiments els dijous, divendres i dissabtes previs a les festes. El sector intueix el final del túnel de les retallades i el client sembla més llançat, amb una despesa mitjana que rondarà els 35 euros, segons explica el Gremi de Restauració de Barcelona.

Dues tendències despunten en la litúrgia dels sopars grupals: triar establiments que tinguin menjadors privats o amb certa intimitat i buscar menús que apostin per compartir aperitius i escollir individualment el segon plat. Una opció més còmoda per al restaurador i més distesa per al comensal. A Barcelona, on no paren d'obrir locals nous o que en relleven d'altres que han punxat, comptar amb menjadors privats ja és gairebé obligat, coincideixen fonts del sector.

Els d'aquests dies són àpats que van començar com a cortesia de les empreses amb els seus empleats i que la crisi va transformar en trobades autosufragades per molts treballadors. En paral·lel, cada vegada se celebren més sopars d'amics previs a les celebracions més familiars de Nadal, Sant Esteve i Cap d'Any. Uns i altres sumen un volum de demanda que ni la crisi va guillotinar tot i que sí que va obligar a retallar preus i va obligar així molts negocis a inventar menús amb vins inclosos per fins a 25 euros. La web eltenedor.es, un dels megaportals de reserves, ha comptabilitzat aquest any que el 51% de les trobades són d'amics, i la resta, d'empreses. La seva estimació és que aquestes últimes creixin el 5% a Barcelona i que les seves reserves grupals on line augmentin un 77% respecte al 2014, perquè són molts els que busquen la comoditat d'internet.

## **REGATEIG ARRELAT**

Al Gremi de Restauració opinen que aquestes festes es «consolidarà la recuperació» i augmentarà la demanda de sopars per a grups. Una altra cosa seran els preus, ja que la filosofia del regateig ha arrelat. En favor seu, constaten que hi torna a haver més empreses que recuperen aquest costum. «S'incentiva més l'empleat», diu el director del gremi, Roger Pallarols, fet que suposa un increment de la despesa. I és que quan paga el treballador s'imposen els menús més econòmics perquè el que es valora més és brindar junts. Una altra cosa serà tornar als tiquets precrisi. Segons el gremi, els sopars nadalencs encara estan 10 o 15 euros més barats que abans de la crisi. La situació millora, però no hi ha encara prou alegria a les butxaques perquè la campanya del desembre sigui tan rendible com abans. Malgrat que sí que n'hi ha per omplir restaurants.

A La Lluna, un clàssic en aquestes dates en ple Gòtic que amb la recessió va optar pels menús tancats diàriament, les seves propostes de cuina de mercat per a grup encara costen 25 euros més IVA. Tan complets i competitius, que des del setembre tenen reserves. Impossible trobar-hi lloc tret d'algun dilluns. «Hem tingut més reserves que mai», i també més demanda d'afegir extres (vins, caves i altres) al menú, explica un portaveu. Pizzeres, braseries econòmiques i locals de tapes conformen la majoria de l'oferta de 25 a 30 euros, que no abunda.

A la vora, ni més ni menys que a la Rambla, el recentment inaugurat Ultramarinos –amb el meritori propòsit de dignificar la gastronomia de l'entorn– ja té nombroses peticions de grups que poden triar els seus menús de cuina mediterrània per entre 35 i 55 euros, tot i que curiosament el que més sol·licituds està tenint és el més car i complet, compten, amb clients sobretot de 30 a 55 anys. Les opinions a les xarxes socials d'aquells que ja han tastat els seus plats són la clau de la seva bona resposta local.

Els gegants del sector són el millor termòmetre de la temporada. A AN Grup (Attic, Citrus, Daps, Mussol, Tapa Tapa...) hi venen menús de grup d'entre 30 i 70 euros, amb un ritme més alt de reserves que en els últims anys i a la vora de 40 euros de mitjana. Les seves sales privades estan reservades des de fa unes quantes setmanes per a les dates punta, amb grups de més de 20 persones i peticions de muntatges com més personalitzats millor, que faci única la convocatòria.

## **QUE NO HI FALTI L'ALCOHOL**

En el grup Cacheiro (Bimba's, Tenorio, Gran Café, Chéri, Divinus, Tramoia...), el seu director de restauració, Jordi Marzo, constata que «hi ha més moviment de reserves», però amb l'atenció encara molt posada a ajustar amb els preus. Els seus restaurants més assequibles es mouen entre els 30 i els 40 euros, i els de gamma més alta, a partir dels 35 euros. Són plens en dates punta i tenen moltes peticions a la caça de salons privats, com els del Gran Café o el Tenorio, tant d'amics com d'empreses i agències organitzadores.

Entre els objectius, la qualitat del producte i l'ambient cobren pes en l'elecció, però per a molts el factor essencial és compartir un bon moment i que no hi falti l'alcohol, coincideixen les fonts consultades. L'opció més buscada és la tradicional i mediterrània, hi afegeixen a eltenedor.es. La copa de cava o el chupito ja és invitació de rigor. Com a mínim.