



Alicia Garmendia da trabajo a un centenar de personas. :: FERNANDO GÓMEZ

«A Bilbao le hace falta más población flotante para que los negocios no se paren»

Alicia Garmendia **Presidenta del grupo hostelero Iruña**

LUIS GÓMEZ

✉ lgomez@elcorreo.com

Sostiene que debe haber «un equilibrio entre una buena ciudad de día y de noche» para dar la talla como urbe «turística y de servicios»

BILBAO. Si hay damas de la escena, Alicia Garmendia lo es de la restauración. El Grupo Iruña Servicios de Hostelería da de comer a diario a medio Bilbao. Levantó el negocio en 1980 junto a su difunto marido, Iñaki Aseguinolaza, y ahora lo lleva junto a sus hijos –Gaizka y Amaia– en una ciudad que ha visto cambiar radicalmente de fisonomía.

– **Bilbao. ¿Quién te ha visto y quién te ve!**

– No vamos a hablar otras 100.000 veces del ‘efecto Guggenheim’. A partir de ahí, llega el turismo y se convierte en una ciudad cosmopolita. ¡Nos vienen grupos hasta de Saigón! Algo antes impensable.

– **¿El cambio ha sido a mejor?**

– Absoluta y positivamente. En enero y febrero, meses de baja actividad, hubo dos presentaciones mundiales del sector automovilístico. La de Škoda la llevamos nosotros en el BEC. Te das cuenta de que jugamos en una liga... ¡muy importante!

– **¿Intuía esta transformación?**

– Sinceramente, tanto no. ¡Ha sido progresiva, pero a todo correr! No ha habido parones.

– **¿Cuál ha sido el gran cambio?**

– Saber dar respuesta a todas las necesidades que han ido surgiendo y estar a la altura de algo que no necesariamente se había planificado.

– **¿Siente nostalgia del Bilbao de antaño?**

– El progreso marca y mirar para atrás nunca es bueno.

– **¿Hemos sustituido industrias por turistas?**

– Bilbao ha sido valiente porque toda transformación exige siempre una primera vez. Había que gestionar un palacio de congresos, un aeropuerto nuevo...

– **¿Bilbao ofrece más o menos posibilidades de negocio que antes?**

– Ni más ni menos. Diferentes.

– **Peró la competencia es brutal.**

– Hay más competencia porque se nos pide que actuemos a nivel local, pero dentro de un entramado glo-

bal. Eso complica bastante las cosas.

– **¿Todo se les pone cuesta arriba?**

– Claro, las macroempresas que llegan tienen otra estructura respecto a lo que es una pyme familiar.

– **Y han lidiado una crisis brutal.**

– Todos los hemos pasado mal. La crisis nos obliga a ser infinitamente más imaginativos para ser competitivos. Nos hemos adaptado a los nuevos formatos de venta y la tienda ‘on line’ de catering es lo que más está creciendo en estos momentos.

– **¿Qué se le ha perdido a Bilbao estos años por el camino?**

– La ciudad está viva y lo más importante es que está en el mundo, pero le falta una población flotante más importante. Ahora es muy estacional. Hay un gran congreso y, de repente, aparecen 2.000 asistentes. Pero...

– **¿Pero?**

– Lo que es en el día a día seguimos sin contar con una población flotante de negocios, como pueden tener Madrid y Barcelona. Eso haría que la ciudad fluyera con mucha más agilidad y no nos atascáramos. Con el congreso de Škoda vinieron miles de personas, pero luego estuvimos otro mes que casi no hubo... Falta mantener y rotar esa población. Es muy difícil sostener negocios que se activan y paran. Necesitamos un

flujo de gente, no sólo la que viene a pasar dos o tres días.

– **A una ciudad que se ha quedado sin vida nocturna.**

– Buscar el equilibrio entre una buena ciudad de día y una buena ciudad de noche debe ser muy difícil. Al final, ¿por qué ha funcionado más la ciudad de día que de noche?

– **¿Por qué?**

– Una serie de personas han diseñado un eje estratégico y es el que hemos ido cumpliendo. Un palacio de congresos, una buena feria de muestras, un museo... No se ha invertido en discotecas porque decidieron que aquello era lo más estratégico. ¿Que tendría que haber más equilibrio? ¡Por supuesto! Más que los hosteleros, hay otros poderes que deciden acerca del rumbo de una ciudad.

– **«Altos costes económicos»**

– **¿Las instituciones han estado a la altura?**

– Por la parte institucional, no tenemos ninguna queja. Al final, lo que marca que el negocio funcione bien o mal es la coyuntura. Ellos son parte de ella, pero no el total.

– **¿Por qué tanto negocios dan la espalda a los turistas y les cierran las puertas cuando llegan en masa?**

– Nosotros abrimos los 365 días del año. Eso supone una plantilla de sólo 30 personas en el Café Iruña. Y los costes económicos son los que son. Hay gente que no es que no quiera, es que no puede. ¿Qué pasa? Hablando claro, es muy difícil competir.

LA CLAVE

Flexibilidad horaria

«No es porque no quieran; muchos negocios no abren los fines de semana porque no pueden»

Impulsores del catering y de cafés de toda la vida

El Grupo Iruña siempre ha mostrado un extraordinario olfato a la hora de adelantarse a la competencia e ‘inventar’ nuevas modalidades de negocios. El cofundador, Iñaki Aseguinolaza, tuvo un palpito al hacerse en los años 80 con los tres grandes cafés de la capital vizcaína –antiguo Boulevard, La Granja, cerrado recientemente, e Iruña– y transformarlos en grandes agitadores sociales. La firma se adelantó también a su tiempo al descubrir el negocio del catering cuando esta fórmula sonaba de lo más exótica. Con un centenar de empleados en nómina, la empresa lleva el área de restauración del BEC, Torre Iberdrola y Puerto de Bilbao. Gestiona también la cafetería del Museo de Bellas Artes y organiza eventos en el Teatro Arriaga, además de explotar la finca Bauskain en Markina. «La globalización nos ha hecho aprender y seguimos apostando fuerte», se felicita Garmendia.

Pasa en todas las grandes ciudades. ¿Qué hostelería abre los fines de semana? Grandes como Telepizza y Burger King, pero los locales familiares y pequeños no pueden.

– **¿Bilbao está perdiendo también parte de su identidad comercial?**

– Más que Bilbao, el mundo. El cambio generacional es tan fuerte que mucha gente que viaja necesita sentirse seguro. ¿Sabe cómo lo logra?

– **¿Cómo?**

– Acudiendo a espacios que reconoce. Los mochileros ahora viajan con iPad, antes con guitarra y perro. Van buscando dónde está el Starbucks que tiene wifi. Generaciones anteriores buscábamos lo más auténtico. El relato se contaba de manera diferente. Lo hacías cuando llegabas y ahora la gente va al relato de la inmediatez propagado por unas tecnologías que lo cambian todo.

– **For, La Palma y, ahora, La Granja. Pérdidas difíciles de digerir.**

– Le llegan a la gente porque son parte de nuestra historia. Nosotros evolucionamos como la ciudad, pero hay cosas que no están en nuestras manos. ¿Vamos a llorar? No. Nuestra responsabilidad empresarial es buscarnos las unidades de negocio. No puedes quedarte... Por supuesto que es una pena, pero en todas las ciudades ocurre lo mismo.

– **¿La llegada del TAV será una nueva revolución para Bilbao?**

– La auténtica revolución fue el Guggenheim. El TAV no va a ser un polo de atracción, como el museo, sino un ‘facilitador’, que es diferente. Ayudará a hacer de Bilbao una ciudad más amable, pero, desde luego, no están en el mismo plano.

– **¿Bilbao es una ciudad más complicada para las empresarias que para los empresarios?**

– Para mí, ha sido muy amable en todos los sentidos. Encima que no soy de aquí, que soy guipuzcoana. Bueno, soy de la muga. Ja, ja.