

La XAREC presenta el Manifest pel turisme i l'hostaleria responsable

La xarxa de restauració cooperativa nascuda el 2013 s'obre al sector del turisme responsable per visibilitzar i enrobustir un model més enllà del que precaritza el treball, la comunitat i el territori | S'organitza a partir d'una cooperativa de serveis als projectes associats que ja té molt avançat el disseny d'un segell de qualitat dels establiments que treballen en la línia del Manifest presentat aquest dimecres a Barcelona



Guida Martín ensenyant una mostra del segell de qualitat de la XAREC | Sara Blázquez

La XAREC, la Xarxa de restauració cooperativa que agrupava una vintena de restaurants cooperatius des de 2013 i que ara s'obre al sector turístic i més enllà del món cooperatiu, ha presentat aquest dimecres, 18 de juliol, el Manifest pel turisme i l'hostaleria responsable. Ho ha fet en el marc d'una roda de premsa a l'Ateneu L'Harmonia, al barri de Sant Andreu de Barcelona, en la qual també s'ha presentat el nou projecte de la XAREC, emmarcat en un dels «projectes de país» del programa Singulars del Departament de Treball, Afers Socials i Famílies de la Generalitat. La presentació ha anat a càrrec de tres representants de tres de les cooperatives que estan impulsant la nova etapa de la XAREC: Rosa Batalla (Menjador Ca la Rosa), Guida Martín (Capfoguer) i Ferran Martínez (Els Caus de Mura).

El nou projecte de la XAREC passa per enxarxar i agrupar diferents projectes de la restauració i el turisme responsable de Catalunya. Ho faran sota la fórmula de la cooperativa de serveis, per dotar els projectes de les eines necessàries per visibilitzar-se i enrobustir la xarxa i fer-la més extensa

en nombre i implantació territorial. Alhora, la XAREC pretén alçar la veu per visibilitzar l'alternativa enfront al model del turisme i l'hostaleria precaritzadors del treball, de la comunitat i del territori. La cura de l'entorn i les persones que l'habiten preval per sobre del guany econòmic. La XAREC vol ser palanca de canvi del model turístic i hostaler, posant les persones, el territori i la cultura al centre.

V?deo: <https://www.youtube.com/watch?v=EavAFWo82mQ>

El Manifest parteix de la base que «el model de desenvolupament del turisme i l'hostaleria fa temps que ha tocat sostre». A l'empara del mantra de la «creació de treball i riquesa» les empreses del sector han gaudit de via lliure pel creixement sense límits amb el beneplàcit de l'administració. A més, ho ha fet a costa de la precarització del treball, l'homogeneització dels serveis, l'especulació i la gentrificació, la massificació dels espais d'acollida, la desaparició de la cultura a barris i pobles i la destrucció del territori. Tot plegat ha provocat el rebuig social, però també alhora el naixement de propostes alternatives.

Un Manifest en forma de decàleg

D'aquí que ara la XAREC alci la veu per visibilitzar l'alternativa enfront al model del turisme i l'hostaleria precaritzadors del treball, de la comunitat i del territori. El Manifest defineix l'alternativa que es defensarà i es potenciarà des de la nova cooperativa de serveis que impulsa la XAREC a partir de deu punts:

1. Pel treball digne.

Els establiments de la XAREC es comprometen a garantir una feina no precària. A més ho fan amb la garantia que una part important dels seus projectes són de base cooperativa, gestionats pels propis treballadors. També vetllen per la qualitat laboral a les empreses proveïdores de béns i serveis.

2. Som veïnes.

Són projectes implicats en la vida local dels barris i pobles. El respecte pel descans i la vida dels veïns és prioritari. Es preocupen per les afectacions que l'activitat dels seus establiments pugui ocasionar al veïnat i s'actua per minimitzar-les.

3. Ecològicament.

Es prioritza el consum de productes respectuosos amb el medi i les persones. Les compres són de proximitat, a pagès, als barris o a la comarca, quant més a prop millor, «menys petroli i més economia local». Alhora es posen en pràctica mesures per l'estalvi energètic, i es treballa per reduir residus, especialment plàstics, amb la perspectiva del Residu Zero.

4. Fem Cultura.

La base de les activitats que es desenvolupa en els projectes de la XAREC, començant per la seva cuina, està lligada a les tradicions i a la cultura del país. S'hi parla en català i s'hi promou la cultura local, amb valors, popular i singular.

5. Cuidem del territori.

Es té cura del territori, se'l coneix i se'l dona a conèixer, amb actitud respectuosa i preservadora. La massificació trenca els equilibris naturals i per això la XAREC s'oposa al turisme de masses.

6. Som economia solidària.

La XAREC i bona part dels seus projectes formen part de la Xarxa d'Economia Solidària (XES) de Catalunya, en tant que s'entén que l'economia solidària és el motor de la transformació social. S'hi practica la intercooperació i es treballa amb empreses de l'economia social i solidària, des de banca i asseguradores ètiques fins a cooperatives energètiques o de telecomunicacions.

7. Espais lliures de loteries i apostes.

No s'hi promou el joc pel joc, font de malalties i ruïna econòmica. La XAREC s'oposa al negoci a base de casinos, loteries o màquines escurabutxaques.

8. Amb perspectiva de gènere.

Els establiments de la XAREC implementen polítiques per resoldre les desigualtats de gènere començant per les diferències salarials. S'entén que les tasques reproductives són cosa de totes les persones que participen en els projectes i es vetlla per la conciliació tant de dones com d'homes. Així mateix es promou la participació de les dones en els òrgans de govern dels seus projectes.

9. El creixement té límits.

En la línia del decreixement, la XAREC entén que cal posar línies vermelles i limitar el creixement en aquells territoris on la pressió del turisme transforma la vida de les destinacions en perjudici del veïnat i esdevé ambientalment insostenible.

10. Cooperar vs competir.

El principi d'acció dels projectes de la XAREC és la cooperació, basada en el treball horitzontal, la responsabilitat compartida i l'ètica en el procés de producció i en la relació amb les empreses del sector.

Ferran Martínez ha començat la seva intervenció a la roda de premsa indicant que no es feia a Barcelona per casualitat: «és una ciutat assetjada per un sector turístic sense escrúpols», tot i que ha afegit que els efectes del «turisme depredador» també s'estan notant en altres territoris, com Girona, el Camp de Tarragona, els Pirineus o el litoral català. Ha parlat de «crisi d'un model que col·lapsa, precaritza i destrueix» a través d'una «cultura low cost que triomfa invisibilitzant la seva essència: l'explotació laboral». Ha matisat que «no estem en contra del turisme ni de l'hosteleria, som part del sector, en som treballadores, i empresàries!». Però que aposten per un «turisme conscient, respectuós amb els veïns i el territori, sense especulació ni explotació».

La XAREC, xarxa d'intercooperació

La XAREC té el seu origen en l'any 2013, quan una vintena de cooperatives i entitats de l'economia social i solidària dedicades a la restauració van iniciar el procés de creació d'una xarxa de restauració i cultura cooperativa per tal de posar en comú els valors i les necessitats de tots els projectes associats i coordinar les accions que fessin possible compartir les pràctiques i les experteses generades de cada projecte i dotar-les d'eines de gestió, compres, formació, comunicació i comercialització comunes. Ara es reforça el projecte inicial després de ser elegit per la Generalitat com un dels «projectes de país» del programa Singulars de foment de l'economia social i solidària en el territori. La nova cooperativa de serveis inclourà no només projectes del sector de la restauració sinó també del turisme socialment responsable.



Ferran Martínez, Guida Martín i Rosa Batalla durant la presentació del manifest i de la nova etapa de la XAREC, avui a Barcelona Foto: Sara Blázquez

La iniciativa actual neix donant resposta a un dels acords de la XAREC d'estructurar-se organitzativament a través d'una cooperativa de serveis. La cooperativa de serveis, de moment, està gestionada per quatre de les cooperatives de la XAREC: Capfoguer (Santa Coloma de Gramenet), Els Caus de Mura (Bages), La Sargantana (Badalona) i Menjador Ca la Rosa (Barcelona).

La nova cooperativa de serveis té la missió, en una primera fase, de fer una diagnosi de l'oferta en el turisme i l'hostaleria socialment responsables, valorar les seves mancances, valors i necessitats, organitzar eines d'intercooperació, qualificació amb criteris de segell, etc. Tot plegat

amb l'objectiu d'aglutinar i cohesionar una oferta hores d'ara ja existent amb un alt criteri de qualitat i responsabilitat social i arrelada al territori i que es pretén posar en relleu just en un moment que altres models turístics i del lleure comencen a entrar en conflicte amb la convivència ciutadana i provoquen la vulgarització i estandardització de les experiències turístiques. L'oferta en gastronomia, hostalatge i turisme lligada a l'economia social ja és una realitat, té uns amplies marges de desenvolupament i mostra un gran dinamisme i integració al territori.

Un segell de qualitat per distingir el turisme i l'hostaleria responsables

Altres objectius tant o més importants passen per la creació d'eines de qualificació pròpies que permetin visualitzar el valor social de les empreses dins el sector i en el territori, o enfortir la presència de models cooperatius en aquest sector sovint precaritzat laboralment i amb efectes no sempre positius en l'entorn on s'ubiquen. En aquest sentit des de la XAREC s'està treballant en diverses línies. Una de les que ja està més avançada és el disseny d'un segell de qualitat que serveixi per distingir aquells establiments que duen a terme bones pràctiques en les línies expressades en el Manifest. També s'està treballant en un catàleg de serveis i un de producte per oferir a les entitats associades proveïdors que treballin en la mateixa línia.

En la presentació d'aquest dimecres a l'Ateneu L'Harmonia, Guida Martín ha explicat alguns detalls del funcionament del segell de qualitat, del qual ha ensenyat una mostra en un plat de ceràmica dissenyat per l'artesana de Sants Ester Artajo. Segons Martín, el segell serà una manera de constatar que els projectes de la XAREC són coherents amb la declaració d'intencions del Manifest i una «garantia» que es tracta d'una iniciativa responsable. El qüestionari que es farà als establiments que vulguin optar al segell busca un doble objectiu: exercir de filtre entre els establiments responsables i els que no prioritzen les bones pràctiques que es fixen en el Manifest de la XAREC, però també de guia perquè els projectes puguin revisar-se a ells mateixos i veure en què poden millorar. En aquest sentit des de la XAREC s'ofereixen per fer-los un procés d'acompanyament per millorar en determinats criteris. «Volem trobar un equilibri entre que sigui un segell bastant exigent però que no es tanquin les portes als que encara no compleixen tots els criteris però se senten propers al nostre model», ha afegit Guida Martín.



Cuina del Terra d'Escudella de Sants, a Barcelona, un dels restaurants de la XAREC Foto: Sara Blázquez

El qüestionari parteix del que ja existeix actualment per figurar al mapa Pam a Pam d'entitats i empreses de l'economia social i solidària, dividit en tres grans blocs -organització interna, impacte social i impacte ambiental- però baixant al terreny sectorial. Així, es demanarà, entre altres qüestions, per la qualitat del treball i el respecte dels drets laborals, per l'organització dels equips, la qualitat del servei a la cuina i a la sala, la integració amb el veïnat, la intercooperació i la selecció de proveïdors responsables o pel producte, amb especial atenció a l'origen i l'estacionalitat.

Durant la roda de premsa, Rosa Batalla també ha presentat la nova web de la XAREC (<http://www.xarec.coop>) i s'ha estrenat un vídeo en el qual també es fixen alguns dels punts principals de la nova etapa de la XAREC. El vídeo ja es pot visionar (<https://youtu.be/EavAFWo82mQ>) a les xarxes socials de la XAREC i al seu canal de Youtube.