

CABEZAS RIVAS

Nos habla... Javier Rodríguez,
socio de la cooperativa



**COOPERATIVA DEDICADA A
LA PRODUCCIÓN DE
PASTELERÍA SELECTA**

Ubicación:
Puente Genil (Córdoba)

**"A LA GENTE LA
HA PARALIZADO
EL MIEDO Y
TAMPOCO HA
APOSTADO POR
LA CALIDAD A LA
HORA DE
COMPRAR"**

Productos Cabezas Rivas es un referente en la producción de dulces y pastelería de Puente Genil, en Córdoba. Desde 1992, la cooperativa, que cuenta con tres socios y otros trece trabajadores, ha apostado por la calidad y artesanía en sus productos. El decreto del estado de alarma les sorprendió en plena campaña de Semana Santa. Lejos de lo que ha sucedido con otras empresas de alimentación, en Cabezas Rivas las pérdidas son muy acusadas. "El miedo lo paraliza todo", explica Javier Rodríguez, uno de sus socios.

- **¿Cuáles fueron las consecuencias más inmediatas de la pandemia en su establecimiento?**
- No faltaba mucho para la Semana Santa y estábamos en plena campaña. De pronto, comenzaron a anular pedidos. La gente se asustó. Dejaron de hacer nuevos encargos. Todo se paralizó muy pronto. No tuvimos más remedio que acogernos a lo que el Gobierno nos ofrecía, un ERTE. Fue para todos los trabajadores, mientras que los socios nos quedamos atendiendo a los clientes que aún estaban, formalizando pagos y cobros, con temas de contabilidad... El ERTE ha durado desde el 23 de marzo hasta el 4 de mayo. A partir de ese tiempo, hemos empezado poco a poco la actividad. Ahora trabaja la mitad de la plantilla, pero aún así hay días en los que no hay trabajo para todos.
- **¿Calculan cuántas han sido las pérdidas?**
- Sí, hemos perdido muchísimo. En mayo, que ha sido el mes que menos hemos perdido, han sido 6.000 euros menos de ingresos. En abril, cuando estuvimos sin trabajar todo el mes, las pérdidas fueron de 115.000 euros menos y en marzo, 30.000. Han sido pérdidas muy grandes las que hemos tenido que afrontar, y nos costará recuperar las ventas. Pese a ser alimentación, nuestros productos son muy específicos. La gente se ha lanzado a comprar lo barato y no ha apostado por la calidad. También nuestros productos se venden sin envasar en la mayoría de las ocasiones y eso generó más temor a que hubiese más riesgo de contaminación.
- **¿Cómo empezó la vuelta a la normalidad?**
- Todo fue a petición de nuestros clientes. Cuando la hostelería, los mercados y las grandes cadenas se mostraron dispuestos a hacernos pedidos, comenzamos a trabajar. Hemos tomado todas las precauciones posibles: mascarillas, gel desinfectante, etanol puro de nuestro laboratorio, termómetros para medir la temperatura... Trabajamos con toda la seguridad necesaria.
- **¿Qué ayudas necesitan para que su empresa vuelva a ser la de antes?**
- En primer lugar, tengo que decir que los aplazamientos no los consideramos ayudas, sino más bien un arma de doble filo, por lo que ese tipo no nos vale. Después, la facilidad de los ERTE nos ha salvado del cierre, y así estaremos hasta el 30 de junio. En nuestro caso particular, y si la situación sigue así, deberíamos seguir con el ERTE hasta el 25 de agosto, que es cuando empieza la campaña de Navidad. Yo soy muy optimista y creo que para esa época ya retomaremos el trabajo como estaba, pero hasta ese momento, es difícil seguir manteniendo los puestos de trabajo, por lo que debería haber facilidad para continuar con los ERTE según las circunstancias de cada empresa.

"Los aplazamientos de pagos no pueden considerarse una ayuda"

"Es necesario que la duración de los ERTE se adapte a las circunstancias de cada empresa"

