

## BAR RESTAURANTE PISCINAS

**Ubicación:** Castellanos de Moriscos

**Dirección:** C/ Camino de los Labajos

**Tfno:** 626 256 367

**Email:** [sayago109@gmail.com](mailto:sayago109@gmail.com)

**Servicios:** restaurante bar piscinas

**Facebook:** <https://www.facebook.com/piscinamunicipal.castellanosdemoriscos>



**Alberto Peña**, natural de Zamora, cuenta con una experiencia de catorce años en hostelería. No le gustaba estudiar y “había que trabajar.” Hubo un tiempo en que compaginaba el bar con la construcción. En el año 2007 ya ofrecía sus servicios en un bar en alquiler y desde entonces fijó su residencia en el pueblo. Desde hace siete años gestiona el bar-restaurante “Las Piscinas” en Castellanos de Moriscos.



**P. Cuéntanos todo lo que ofreces y lo que destacarías de tu servicio**

**R. Ofrecemos carta y encargo** de comidas y cenas y para todo tipo de grupos **reuniones o celebraciones** como bautizos, comuniones, etc.

He servido hasta una boda. Recomendamos en esta época la paella y la parrillada y en invierno cocina de cuchara: cocido, fabada... ofrecemos menús a diario o en días puntuales como San Valentín, día del Padre... **El trato es**

**bueno y la comida también. Los precios son económicos.**

**P. ¿La piscina en verano es un buen reclamo?**

**R. No es buen reclamo.** Casi siempre es una pérdida de dinero, porque tiene muchos gastos que no cubrimos con las entradas y hay que compensar con el restaurante.

La gente que viene al restaurante normalmente no viene a la piscina y viceversa. Suelen ser tipos de clientes distintos.

**P. ¿Quiénes son tus clientes más habituales?**

**R. Sobre todo trabajadores, familias y grupos grandes** para celebraciones. También vienen muchos clientes de muchos pueblos y de Salamanca. Antes venía mucha gente a ver el fútbol pero ya no viene tanto porque lo ven en casa. Me planteo dejar de ofrecerlo porque no compensa.



**P. ¿Cómo has innovado?**

R. He **realizado inversiones en mejoras** de maquinaria, en la instalación de carpas, en la cocina y del edificio en general. Si vuelvo a renovar invertiría algo más para el disfrute de mis clientes.

**P. ¿No le haría falta una discoteca al pueblo?**

R. Yo creo que no funcionaría. **Es dinero fácil y también problemas fáciles.** No interesa, a ciertas horas solo hay problemas. Anteriormente he ofrecido espectáculos como monólogos, conciertos... pero no te compensa porque te pasas de horario.

**P. Siempre se dice que la hostelería “quema” mucho. ¿Qué haces para llevarlo bien?**

R. En mi caso la hostelería lo llevo bien porque siempre hago cosas nuevas y **creo que lo que más “quema” es hacer siempre lo mismo.** Lo que más me gusta quizás sea la cocina porque es la base de todo el trabajo. La cocina no es nada fácil, un cocinero profesional tiene mucha variedad de servicio y mucha responsabilidad. Si la cocina funciona bien, al camarero no le ponen mala cara.

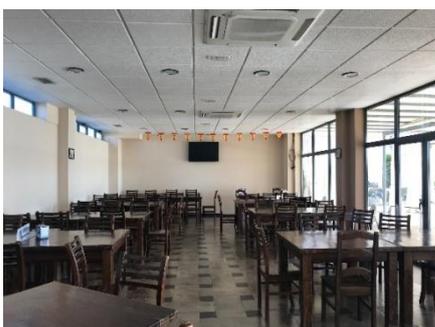


**P. ¿Qué dificultades encuentras en tu trabajo?**

R. El **problema es encontrar buenos profesionales para trabajar.** Prefiero tener personal de sobra y estar mirando a que un cliente esté sin atender. **Compruebo muchas diferencias entre la gente joven y mayor.** Es triste decirlo pero en general la gente joven, miran más por sus derechos que por sus obligaciones. Solo la forma en que entrega el curriculum, la forma de vestir o de hablar no me transmite confianza.

**P. ¿Cómo eres en el trabajo?**

R. Normalmente estoy feliz. Si tengo un día malo me pongo a limpiar para que no se me note. Si puedo irme a casa me voy. **Me gusta tener las cosas preparadas antes de trabajar y todo organizado,** especialmente en momentos de mucho trabajo. Los fines de semana en verano llegamos a ser dieciséis personas en el restaurante, aparte otras tres personas en piscina. Todos nos equivocamos, pero lo que no soporto es la mala educación en general por ambas partes. Tampoco soy partidario de echar horas porque sí.



**P. ¿Qué piensas de la comida ecológica?**

R. Para comer ecológico, personalmente, creo que no se come en ningún sitio más que lo cultivado en la huerta de casa. **Lo que te venden puede ser más natural, pero no lo mismo que si está hecho en casa.** Lo mejor es comer productos de la huerta y para consumo propio.

**P. ¿Quiénes son tus proveedores?**

R. Son de salamanca la mayoría. Todos están muy contentos conmigo y llevo trabajando desde siempre con ellos. **Es raro que cambie de proveedor.** Vienen muchos a venderme, me ofrecen comida precocinada. Pero casi todo lo que ofrezco es casero. Me gusta comprar el género pero si no tengo tiempo me lo traen aquí.

**P. ¿Qué te plantearías si lo tuvieras que dejar?**

R. Lo que busco es tener algo mío, algo propio. **En principio me quedaría aquí y seguiría dedicándome a esto de hostelería.** Si no me dedicara a esto me dedicaría a la construcción, que es a lo que se ha dedicado mi familia. No sé si me veo jubilándome aquí. Si tuviera que volver a trabajar para otra persona no me importaría. Ya sólo en horas, haría bastante menos que ahora. Pero bueno estoy en esto, no ya por mí, sino por mi familia para darles lo mejor.

**P. ¿Tienes alguna afición?**

R. **Me gusta la caza o simplemente salir al campo** para desconectar y salir de la rutina.