

[Transcripción: Interacciones Comunitarias de InterAct Story Theatre, Episodio 3: *Pandemia y Pequeñas Empresas*]

[música]

ALI: Estás escuchando Community InterActions de InterAct Story Theater. Nuestra comunidad de Wheaton está llena de historias que contar, y hoy contaremos una de ellas. La Historia de Hoy es: *Pandemia y Pequeñas Empresas* en el área de Wheaton-Kensington. Hola, soy Ali Oliver-Krueger.

EMILY: Y yo soy Emily Townsend. Soy la administradora artística de InterAct Story Theatre aquí en Wheaton, y Ali es nuestra Directora Ejecutiva y Artística. Con esta serie limitada de podcasts, recopilaremos algunas de las historias de Wheaton durante el tiempo de pandemia y las compartiremos a través de las palabras y las voces de las personas que las viven y que querían compartir sus historias con nosotros.

ALI: En el primer episodio, sentamos nuestras bases hablando sobre dónde está y quién es Wheaton, y cómo se convirtió en la comunidad que es hoy. En el segundo episodio, echamos un vistazo a cómo la falta de seguridad alimentaria y habitacional afectó a Wheaton durante la pandemia, y cómo respondieron el condado y la comunidad. Esta vez, vamos a cambiar nuestro enfoque hacia otra pieza que hace que Wheaton funcione: los negocios locales de Wheaton, las personas que los hacen funcionar y cómo lograron que funcionaran durante la pandemia cuando Maryland estaba en cuarentena.

EMILY: Las cuarentenas se llevaron a cabo en todo el país e inmediatamente comenzaron a tener un impacto en la forma en que las personas trabajaban. Algo que se debe conocer es que a nivel nacional, más de la mitad de todas las empresas (52%), tuvieron que pedirle a sus empleados que dejaran de trabajar durante al menos un período de tiempo entre enero y septiembre de 2020, según una encuesta de la Oficina de Estadística Laboral de EE. UU. Eso es una gran pérdida de ingresos para muchas personas y muchas empresas que intentan mantenerse a flote. Numerosas empresas y trabajos, por supuesto, migraron al teletrabajo y pudieron seguir funcionando casi con normalidad, incluso cuando sus mismas oficinas tuvieron que cerrarse, pero en esa misma encuesta de la Oficina de Estadística Laboral, la industria con el mayor porcentaje de establecimientos que *no* ofrecía teletrabajo era la de servicios de alojamiento y alimentación. El 91 por ciento de las empresas en estos sectores no tenían opciones de teletrabajo para los empleados.

ALI: Bueno, eso tiene sentido. En todo el país, las industrias de servicios de alojamiento y alimentación constituyeron el segundo percentil más grande de empresas que vieron una disminución en la demanda durante la pandemia. El 71% de las empresas de hotelería y servicios de alimentos reportaron una disminución en la demanda. La única industria que reportó una mayor disminución que esa fue la industria del transporte aéreo. Algunas empresas pudieron crecer durante la pandemia porque ya estaban diseñadas para atender a las personas desde casa; como los grandes minoristas en línea y las empresas de tecnología que fabrican herramientas para el teletrabajo, fueron algunas de las empresas que vieron crecer sus ganancias en el 2020. Sin embargo, muchas de las empresas más pequeñas se vieron obligadas a cerrar sus puertas, algunas para siempre. El gobierno federal creó el Programa de Protección de Pago de Cheques de Nómina (PPP por sus siglas en inglés) para otorgar préstamos a pequeñas empresas para cubrir los cheques de pago de nómina de los empleados y aunque podrían ser de gran ayuda si se tuviera la suerte de recibir uno, muchas pequeñas empresas se quedaron al margen cuando se agotaron los fondos del PPP. La recuperación económica ha sido lenta y difícil de manejar, ya que los peligros de la pandemia permanecieron con nosotros.

EMILY: Aquí en Wheaton, tal vez no tengamos hoteles o aeropuertos, pero tenemos muchas pequeñas empresas que se vieron directamente afectadas por la pandemia. Muchas de esas empresas se centran en la comida o los eventos, y un ejemplo que combina esas dos áreas es Green Plate Catering. Hablamos con Kit Wood, el fundador de la empresa, para entender su negocio.

Audio clip KIT: "Bueno, he estado en el negocio del catering durante más de 37 años y hace unos 12 años, cambié nuestro nombre a Green Plate Catering para reflejar mejor cuál es nuestra filosofía y nuestro enfoque. El enfoque y la filosofía de Green Plate es básicamente ser lo más "cero residuos" posible y usar los recursos de nuestra comunidad y en lo posible, los que estén lo más cerca de nosotros. También nos gusta concentrarnos en el abastecimiento de alimentos veganos y vegetarianos, ingredientes regenerativos, sostenibles, locales, preferiblemente orgánicos. Hacemos composta, utilizamos todos los artículos y prácticas de limpieza ecológicas, también somos un Restaurante Ecológico Certificado, una Empresa de Restaurante Ecológico Certificado del Condado de Montgomery, lo cual hemos sido durante muchos años desde que iniciaron el programa. Nos complace estar aquí en el Condado de Montgomery y en Wheaton, donde la gente sabe lo que hacemos y también quiere predicar con el ejemplo, por lo que estamos muy contentos de tener los clientes y los consumidores que tenemos".

ALI: Le preguntamos a Kit cómo fue el panorama cuando de repente, la pandemia significó que no podían atender los grandes eventos que constituían los cimientos sobre los que Green Plate Catering había construido su negocio.

Audio clip KIT: "Todo simplemente se paralizó. Hicimos un gran... tuvimos un cierre de negocios. Me refiero a todo el país, ¿sabes? todo se cerró, las grandes reuniones se suspendieron, por lo que tuvimos muchos eventos en los libros hasta mayo, que se pospusieron y finalmente se cancelaron. Nadie tenía idea de que iba a durar tanto, pensamos, bueno, tres semanas, estaremos bien, tres meses, podemos hacerlo, y estamos a un año después, y todavía seguimos en pie. (risas). Entonces, me siento muy bendecido y afortunado de haber podido mantenernos en el negocio... Así que, un par de meses después de que todo se paralizó en marzo, intentamos hacer un poco de esto y aquello y encontrar clientes para comidas para llevar, pero en realidad, como empresas de catering, somos conocidos por realizar grandes eventos, por lo que fuimos muy afortunados porque el condado vino a nosotros y nos ofreció un contrato. No sabíamos cuánto duraría el contrato, pero comenzó en junio de 2019. En el 2020 y teníamos el contrato hasta el 31 de diciembre de 2020. Entonces, debido a ese contrato con el condado, pese a que no significó una gran ganancia, pudimos mantenernos ocupados, cubrir nuestros gastos, volver a contratar a todos nuestros servicios de proveedores y nuestros empleados y, contribuir con nuestra pequeña parte a la economía y también para alimentar a las personas mayores que padecían inseguridad alimentaria, ya sabes, muchas cosas. Las personas no podían ir a la casa de sus padres mayores y llevarles comida y muchos de ellos, no podían salir e ir de compras, por lo que había una verdadera necesidad que pudimos satisfacer en tres instalaciones diferentes en el condado a través del Centro de Alimentos del Condado de Montgomery. Entonces lo hicimos durante diciembre y eso realmente mantuvo mi negocio viable".

EMILY: Ese trabajo con el Centro de Alimentos no solo ayudó a Green Plate Catering a permanecer en el negocio y mantener a los empleados en la nómina, sino que también implicó que su trabajo tuviera un gran impacto en la comunidad.

Audio clip KIT: "Primero hacíamos 138 comidas al día desde junio hasta octubre. Luego, los fondos se estaban agotando, así que hacíamos 80 comidas para solo dos de las viviendas para personas mayores y las entregábamos cinco días a la semana. Estamos muy agradecidos y realmente disfrutamos haciéndolo".

ALI: Una cosa que ha sido muy complicada para empresas como Green Plate es que sus fuentes de ingresos habituales (las personas que realizan grandes eventos), se han agotado, por lo que han tenido que cambiar varias veces durante este último año para encontrar nuevas formas de seguir adelante. Otra empresa del área de Wheaton y Kensington, *asap graphics + interiors 360*, dirigida por Laura-Leigh Palmer, es realmente un negocio de apoyo para otras empresas. La compañía se enfoca en el marketing de eventos para pequeñas empresas y Laura-Leigh tuvo dificultades cuando a raíz de la cuarentena se cancelaron esos eventos. Le preguntamos cómo afectó la pandemia a su empresa.

Audio clip LAURA-LEIGH: "Fue devastador. Fue absolutamente devastador, porque he estado trabajando principalmente con personas para promover sus eventos, pero no ha habido eventos. Entonces ha estado todo muy, muy mal. Económicamente, emocionalmente, ha sido extremadamente traumático. He podido conseguir algunos clientes nuevos, he hecho algunas promociones para las personas para sus eventos de Zoom, por lo que ha habido algunos trabajos que llegan, pero nada, nada comparado con lo que es un año normal".

EMILY: Cuando su empresa no podía conseguir trabajos, la propia Laura-Leigh hizo un cambio.

Audio clip LAURA-LEIGH: "El mundo se paralizó y tengo suerte, quiero decir, todavía tengo un techo sobre mi cabeza, tengo comida. Sé que hay personas en peores condiciones. De hecho, conseguí un empleo entregando pizzas a domicilio, que es algo que nunca pensé que estaría haciendo, nunca. (risas) Pero es dinero en efectivo, y mantuvo mi teléfono encendido, así que eso es algo bueno".

ALI: Algo que realmente ayudó a Laura-Leigh fue concentrarse en el trabajo de servicio comunitario que había estado haciendo durante años y usar sus habilidades para ayudar a otros, como lo hizo con MUM, por las siglas en inglés de Ministerios Unidos del Centro del Condado, una organización sin fines de lucro que ayuda a las personas en crisis en las comunidades de Wheaton-Kensington y Aspen Hill con alimentos, medicamentos, prevención de desalojos y servicios públicos.

Audio clip LAURA-LEIGH: "La mayoría de los domingos iba a donde MUM estaba haciendo su banco de alimentos y fotografiaba sus eventos para sacar comida. En ese momento conocí al director ejecutivo, Larry White y los ayudé con sus esfuerzos de promoción para conseguir dinero para los MUM móviles. Sabía que no tenían dinero para pagarme por hacer esto, pero uno tiene que hacer algo. Así que pude ayudarlos a conseguir algunos fondos. Empecé a buscar otras oportunidades: ¿qué más puedo hacer? ¿Para qué puedo usar mis habilidades y no volverme loca?"

EMILY: Y eso es algo que ves mucho en Wheaton; personas que usan sus habilidades para ayudar a otros en la comunidad. El Restaurante Los Chorros es una institución en Wheaton desde 1989 y se ha mantenido como un verdadero restaurante familiar desde entonces. Omar Lazo, cuyos padres fundaron Los Chorros, continúa dirigiendo el restaurante en la actualidad y también es miembro fundador de la Asociación de Restaurantes Latinos del Condado de Montgomery. Así nos describió cómo surgió esa organización:

Audio clip OMAR: "La Asociación de Restaurantes Latinos prácticamente comenzó ahora con los muchos problemas que surgieron durante la pandemia y nos dimos cuenta de que había; a pesar de que el condado estaba tratando de hacer un buen trabajo de comunicación con los dueños de negocios, mucho se perdió en la traducción y realmente no había un canal, como un canal directo, o un canal que realmente funcionara para llevar información a los nuevos dueños de negocios. Y con todo el, tú sabes, el ritmo de cambio rápido de todas las diferentes regulaciones que estaban saliendo debido al COVID, todo el mundo estaba perdido. Entonces creo que la asociación surgió de eso, donde yo estaba trabajando mucho, tratando de darle esta información a todos nuestros diferentes miembros y eventualmente, cuando estábamos intentando reabrir el comedor, terminamos formando la asociación, tratando de solicitar al Consejo del Condado y al Ejecutivo del Condado que ayudaran a la Asociación de Restaurantes".

Ali: Le preguntamos a Omar cómo ha afectado la pandemia a Los Chorros.

Audio clip OMAR: "Nos afectó mucho, porque no se puede vivir de la comida para llevar y la entrega a domicilio. Es decir, aunque pudimos abrir con comida para llevar y entregas a domicilio, también tuvimos desafíos con nuestro personal. Por ejemplo, mis camareros ya no ganaban propinas porque no estaban sirviendo mesas y yo tenía como siete camareros, entonces era difícil. Tenía un bartender, tenía un ayudante de camarero... lo más difícil fue mantener a mi personal empleado y, obviamente, mantener el negocio en marcha porque no estábamos ganando suficiente dinero para llegar a fin de mes solo con comida para llevar y entregas a domicilio. Hemos estado en la comunidad durante treinta y dos años, por lo que tenemos muchos seguidores y hemos estado muy involucrados con la comunidad, así que creo que la comunidad de alguna manera dio un paso al frente y nos cuidó también. Pero hay muchos restaurantes, en su mayoría tipo bares, en donde la mayor parte de sus ventas se basa en las ventas de alcohol; que se vieron muy afectados. Quiero decir, varios de ellos simplemente terminaron cerrando, porque si el lugar estaba cerrado, simplemente, no tenía sentido que intentaran continuar con la entrega a domicilio y la comida para llevar. Honestamente, para mí la única razón para intentarlo realmente fue mantener la nómina de mi personal. Realmente no estaba ganando suficiente dinero, no estaba ganando suficiente dinero para pagar el alquiler, pero si estaba ganando suficiente dinero para cubrir la nómina de mi personal y tratar de asegurarme de que pudiéramos poner comida en sus mesas".

EMILY: Ya sea que estén cerradas o abiertas durante la pandemia, las empresas se han enfrentado a facturas que dificultan aún más permanecer abiertas cuando no pueden tener clientes en sus espacios como de costumbre.

Audio clip OMAR: "Sabes, yo obtuve el PPP, hay mucha gente que no, y eso es realmente lo que me mantuvo a flote, era una situación en la que, sin el dinero del PPP, no sé dónde estaría ahora, para ser honesto con ustedes. Muchos restaurantes todavía están... hay muchos restaurantes que están realmente atrasados en el alquiler. Hay un par de restaurantes que conozco que ahora deben seis cifras de alquiler. No estamos realmente seguros de lo que les va a pasar, ¿me entiendes? pero están haciendo todo lo que pueden, su negocio se está recuperando de nuevo. Pero quiero decir, nada comenzó realmente de nuevo hasta el 14 de febrero, que es cuando el condado decidió permitir el 25% de capacidad, y luego eventualmente, avanzaron creo que en marzo al 50%. Así que ahora al final de este mes, se supone que debemos pasar al 100%. Entonces, sigo siendo optimista, pero todavía hay mucha gente que está muy atrasada".

Ali: Durante este tiempo, Omar y Los Chorros han estado activos en la comunidad para abordar el problema de la inseguridad alimentaria, donando alimentos y cocinando comidas para organizaciones sin fines de lucro y centros consolidados del condado.

Audio clip OMAR: "Ha sido realmente gratificante solo ver a quién va dirigido, ¿sabes? Estuve en un evento, un evento del Día de las Madres en la Iglesia Metodista Hughes aquí en Wheaton. Me invitaron y estuve allí, mencionaron el nombre del restaurante y uno de los pastores simplemente se puso de pie y dijo, "¡Dios mío! ¡amo tu comida!", yo ni siquiera sabía que la estaban llevando a la iglesia. Sabes, a veces simplemente entregas la comida y sabes que va a recibirla alguien que realmente la necesita. Estaban muy agradecidos y fue bueno recibir esa retroalimentación, porque muchas veces, no es así. Simplemente sabes que estás haciendo algo bueno, pero no lo ves en directo, es decir, directamente a quién va dirigido. Hubo muchas personas que recibieron esa comida y estaban realmente muy agradecidas por ello".

EMILY: Como Omar mencionó anteriormente, algunos restaurantes en Wheaton han podido obtener el PPP o solicitar el Fondo de Revitalización de Restaurantes que también está organizado por la Administración de Pequeñas Empresas de EE. UU. Esas son algunas de las formas en que la ayuda ha llegado a nivel federal, pero también se está haciendo mucho trabajo a nivel local que ha sido de gran ayuda para los restaurantes de Wheaton. Un gran ejemplo ha sido el Wheaton Streeterly.

ALI: ¡El Streeterly! Así es. El Streeterly es un modelo que ha surgido en comunidades de todo el país en base a una idea simple; si las personas no se sienten seguras comiendo en restaurantes, ¿qué tal si se crea un lugar central al aire libre para comer que sea más seguro para todos? Muchos restaurantes con espacio en las aceras ya estaban tratando de expandir esas áreas para poder atender a los clientes, pero con un streeterly, incluso más restaurantes podrían beneficiarse. Aquí en Wheaton, partes de Price Street y Elkin Street se han cerrado al tráfico, por lo que ahora, en lugar de automóviles, el espacio está lleno de mesas y sillas para los comensales. Una cosa que tiene de especial el Wheaton Streeterly es que los propios dueños de los restaurantes comenzaron a desarrollar esta idea para crear este espacio común, abierto al aire libre para comer. Hicieron la exploración y la planificación iniciales y lo llevaron al condado para los siguientes pasos.

EMILY: Y después de ese comienzo increíble, ¡el gobierno del condado continuó con la labor! Fue un gran esfuerzo de grupo, incluso después de todo el trabajo que estaban realizando los restaurantes. Fue necesario que el Distrito Urbano de Wheaton, la Oficina de Servicios Regionales del Centro del Condado, el Departamento de Transporte del Condado de Montgomery, el Departamento de Permisos de Servicios, el Departamento de Servicios Generales y Servicios de Bebidas Alcohólicas; todos trabajaran junto con los restaurantes para encontrar formas de hacer un Streeterly para Wheaton. Un proyecto como este es bastante complicado y necesita muchas agencias y empresas que trabajen juntas, pero todos estaban a bordo y listos para hacerlo funcionar. El condado tiene muchos Streeteries diferentes para diferentes comunidades, y Wheaton Streeterly ha sido un gran ejemplo de asociación entre el condado y las empresas privadas, todos trabajando juntos por el mismo objetivo y haciendo mucho para ayudar a los restaurantes locales en un momento en que realmente lo necesitaban.

ALI: ¡Ha habido mucha gente realmente entusiasmada con el Wheaton Streeter, incluida yo! Es un espacio peatonal, centrado en la comunidad que actualmente es un gran lugar para visitar y donde comer en Wheaton y con suerte, habrá una manera de mantenerlo por algún tiempo en el futuro.

EMILY: Una cosa que me parece clara es que muchas empresas de Wheaton realmente sienten un fuerte vínculo con esta comunidad, desde las personas con las que trabajan hasta las personas a las que sirven y mucho más. Kit Wood de Green Plate Catering dijo lo siguiente sobre cuán interconectado está su negocio con Wheaton y la comunidad circundante, en todos los niveles, desde la cadena de distribución de alimentos hasta las personas que comen su comida:

Audio clip KIT: "Es asombroso el efecto triple. Saben, mis agricultores, todos estos proveedores y luego uno comienza a darse cuenta de cuánto incluso mi pequeña empresa aquí en Wheaton, cuánto apoya a la comunidad, cuánta pérdida hay y cuánto afecta en muchos ángulos, así que estoy realmente agradecido de estar en el Condado de Montgomery, estar aquí en nuestra pequeña comunidad de Wheaton, y obtener el apoyo financiero y moral, simplemente, el "aguanta" y "esto es lo que estamos haciendo", o el "intenta esto" y el contrato del condado, eso fue beneficioso para todos, creo que para todos, así que estoy muy agradecido".

ALI: La comunidad de Wheaton ha hecho mucho para apoyarse mutuamente este año y para encontrar un camino juntos hacia el otro lado. Estamos muy contentos de poder compartir con ustedes algunas de esas historias. En nuestro último episodio, compartiremos historias sobre el impacto de la pandemia en los artistas de Wheaton. Gracias por escucharnos; nos alegra que estén aquí.

Community InterActions está producido por Emily Townsend y mi persona, Ali Oliver-Krueger. El tema musical es de Tom Teasley. Galería Visual en nuestra página web www.interactstory.com por Steve Wolf y Jordan Brown. Un agradecimiento especial a Kit Wood de Green Plate Catering; Laura-Leigh Palmer de asap graphics + interiors 360; Omar Lazo del restaurante Los Chorros y la Asociación de Restaurantes Latinos del Condado de Montgomery; Luisa Montero-Diaz y Sidney Cooper del Distrito Urbano Wheaton; Jake Adler, Gerente de Proyectos Comunitarios del Gobierno del Condado de Montgomery; y Anabel Milton. Para obtener más información sobre estas historias y las personas que las cuentan, visite www.interactstory.com.

EMILY: Este proyecto fue posible en parte gracias a una subvención de Maryland Humanities, mediante el apoyo de la Fundación Nacional para las Humanidades y el Fideicomiso Histórico de Maryland del Departamento de Planificación de Maryland. Cualquier punto de vista, hallazgo, conclusiones o recomendaciones expresadas en este programa no necesariamente representan los de la Fundación Nacional para las Humanidades, Maryland Humanities, el Fideicomiso Histórico de Maryland o el Departamento de Planificación de Maryland.