

Gusto por la Excelencia

holguin

Bajo la sombrilla protectora de dos nuevos Decretos (28/2020 y 87/2023) la UEB Gran Restaurante Constelaciones recorre el camino hacia la excelencia en la prestación de servicios gastronómicos y por alcanzar una mejor y mayor remuneración salarial de sus trabajadores, todo lo cual hace que clientes y colectivos se sientan más satisfechos.

Con el Decreto 28 fue factible crear esta unidad empresarial de base con tres establecimientos: los restaurantes Constelaciones y el Holguín (conocido por Mayombe) y la cafetería Las Tres Lucía, nacida con “modelo de gestión estatal para la producción de bienes y prestación de servicios, gestionada con autonomía comercial, económica y financiera, que cubre los gastos con sus ingresos, genera utilidades y se subordina a la empresa a la que está integrada”.

En tanto, que el Decreto 87 “otorga la facultad al sistema empresarial estatal cubano, para establecer, de forma descentralizada, la organización del sistema salarial de los trabajadores diferente a la establecida en la legislación general y permitir que todos los actores económicos interactúen en condiciones similares”.

Acogidos al pie de la letra a estas disposiciones ministeriales es que los tres centros, pertenecientes a la Empresa Provincial de Alojamiento y Gastronomía de Holguín (Epag), constituyen ejemplo a seguir entre los demás del sector en el territorio y no es lo que digan sus obreros y directivos, sino que está en los resultados económicos alcanzados, la cantidad de clientes atendidos y el número de repitentes.

Marcial Abat Fis, director de la UEB Gran Restaurante Constelaciones, informó que de un plan de 26 millones de pesos en 2023, lograron 35,2 millones entre las tres unidades, en las que laboran 69 trabajadores, cuya edad promedio es de 34 años.

El directivo explicó que todo comenzó a partir de poner en práctica el “28”, “con el cual surge esta UEB con carácter especial y facultades que antes no teníamos. La esencia es la autogestión, encargarnos de buscar todos los recursos y con las utilidades cubrimos los gastos y viene también el incentivo salarial a los trabajadores”.

“Esto, unido a la posibilidad de pagar de acuerdo con lo que hagamos, ha repercutido de manera favorable entre los empleados, que han logrado estar conscientes de cuál es nuestra razón de ser y por eso hoy tenemos un gran equipo de trabajo”, destacó.

No obstante, aclara que nada de lo hecho hubieran podido lograrlo si no fuera por las potencialidades del recurso humano con que cuentan los tres centros, cada uno con sus particularidades muy distintivas: Constelaciones dispone de un lugar privilegiado en el mismo corazón de la ciudad, con posibilidades de hacer maravillas tanto en la oferta de platos como en la propuesta de iniciativas, entre ellas las noches temáticas o días especiales; Las Tres Lucía tiene una ambientación que atrae y ya su clientela es fija, al igual que el restaurante Holguín, sitio discreto, reservado, el cual es buscado por un segmento importante de la población.

“Los trabajadores han entendido que lo más importante en cada unidad es el cliente, quien nos va a permitir, cada día, encender los fogones, pues si ellos dejan de ir a uno de los establecimientos entonces las cocinas estarán apagadas y al final eso repercute en el bolsillo de todos”.

Por otra parte, señaló que a la UEB muy poco o casi nada llega por la canalita. “Todo es autogestión, compramos a las Mipymes, a trabajadores por cuenta propia y a otros de los nuevos actores de la economía, desde aceite,

arroz, frijoles, condimentos, cárnicos, viandas, materiales de limpieza”.

Aseguró que “el precio de los platos nunca nos lo han criticado los comensales, porque tratamos que salgan bien elaborados, además hay una atención esmerada al comensal, que agradece y paga gustoso por el servicio recibido”.

Puso el ejemplo del restaurante Constelaciones, donde al mes atienden a más de 20 mil visitantes. “Hemos tratado que cliente que recibimos no solo sea por la comida o la cerveza, sino porque viva una experiencia gastronómica nueva, por eso hemos implementado varias iniciativas para acompañar cada día de servicio, como rotar el menú, las noches temáticas e incorporar nuevas ofertas de alimentos a la carta, siempre con el sello propio de la casa”.

Este gastronómico de carrera, con cerca de 20 años de experiencia en el giro, puntualizó que allí no existe el ordeno y mando, por el contrario, en cada colectivo hay un equipo de trabajo, cuyas opiniones son escuchadas y tenidas en cuenta. “Todos somos directores desde el portero hasta el último trabajador, que con voz y voto hacemos una tormenta de ideas cada día para echar pa’lante y poder servir mejor al pueblo”.

Referencia