

Más que aroma, excelente sabor

SAF

Roberto Durán Osorio, anciano de 77 años de edad, residente en Guaibanó, en el sureño municipio de San Antonio del Sur, siente que desde hace unos días su “bolsillo no sangra”, al decir de él. Aunque todavía tiene que hacer malabares para que su chequera de mil 500 pesos le alcance para los gastos fundamentales, alega “respirar” con respecto a la alimentación.

La causa de tan gran alivio es el beneficio que recibe de La Aromática, Unidad Empresarial de Base (UEB) con características especiales, perteneciente a la Empresa municipal de Comercio, acogida al Sistema de Atención a la Familia (SAF), que atiende a 13 ancianos de bajos ingresos y a vulnerables.

“El delegado de la Circunscripción me gestionó aquí para que compre el almuerzo y la comida, pues vivo solo y no tengo condiciones para cocinar, de manera que llegar y adquirir los alimentos elaborados es muy bueno, sobre todo, al precio que los venden, eso sin contar la calidad y variedad. “Cocinan con buena sazón, mientras que por ahí hay quien la hace muy mala, ¡ahhh!, pero aquí son especiales, uno se chupa hasta los dedos, y del precio ni hablar, mire para allá señala a la pizarra informativa en la que el día de la visita ofertaban en el menú del almuerzo: arroz blanco, potaje de chícharos, picadillo y fufú de plátano burro. Y para la comida: congrí, jamonada, ensalada de tomate, sopa de sustancia y refresco. Todo por un valor de 24 pesos con 90 centavos en el día.

“No solo es la comida y el precio, también es el buentrato de quienes aquí trabajan; siempre buscan la manera de ayudar. Por ejemplo, si uno no puede venir se la llevan a la casa, y cuando comparecemos podemos adquirir el almuerzo y la comida al mismo tiempo, por si llueve, y para evitar caminar tanto. Ese ir y venir cansa mucho. Algunos vivimos cerca, otros un poco lejos, y ya nosotros no damos ni pa’ caminar”. ¿Y si no tuvieran en el momento el dinero para pagar?, pregunto delante de Emilio Frómeta Labañino, director de la UEB.

“Nadie se va sin comer. Aún no se ha dado el caso, pero si eso ocurriera, no dejarán de alimentarse, solo tienen que decirme y yo me pongo de acuerdo con ellos”, intervino el director.

“Ahí ta’, lo dijo el jefe, así que ya sabemos”, exclamó Roberto con un cómico ademán y sonrió.

Una entidad que siempre vende

En La Aromática se respira limpieza, no solo desde el punto de vista de la higiene que salta a los ojos del cliente o visitante, sino por la manera de vestir de los ocho trabajadores, quienes completamente uniformados practican un trato que siempre invita a volver, aunque sea nada más para ver lo que ofertan en una pizarra tan nutrida de tablillas que no queda espacio para una más.

¿Cómo logra la variedad de ofertas en momentos tan difíciles con la alimentación? ¿Reciben ayuda de la empresa municipal? Saltan las preguntas para Frómata Labañino, director de esa unidad que desde hace tres años adquiere las características de servicios especiales. Responde: “A tenor con el Decreto No. 28/2020, del Modelo de Gestión Estatal de la Unidad Gastronómica de Subordinación Local, que faculta y concede autonomía a los directores de ese tipo de entidades para realizar gestiones, diseñamos un mecanismo comercial y financiero que nos permite adquirir directamente, sin intermediarios ni otros agentes, los aseguramientos e insumos.

“Compramos a las diferentes formas productivas, dígame Cooperativas de Crédito y Servicios, y de Producción Agropecuaria, así como Unidades Básicas de Producción Cooperativa. Todo lo que adquirimos es de producciones locales y con ellas tratamos de diversificar las ofertas para tener mayor rentabilidad; por ejemplo, con el plátano burro elaboramos más de un plato, y eso nos ha dado muy buen resultado. Aprovechamos todo lo que se pueda de los productos.

“El precio lo establecemos nosotros mismos, ese es otro de los elementos del porqué la unidad clasifica entre las de características especiales.

“Ese precio lo formamos teniendo en cuenta el costo de la mercancía, tratamos de comprar barato para vender barato, quizás sea por eso que todo el tiempo estamos comercializando. Siempre tenemos algo que ofertar y en la entidad no falta la clientela”.

Asimismo corrobora Yaniuska Calderín Durán, quien desde hace cuatro años se desempeña como dependiente de la Unidad, y asegura que para mantener el buen servicio hay que trabajar con dedicación y entrega.

“Para ello se crearon dos turnos de trabajo -dice Yaniuska-, el primero labora desde las 6:00 de la mañana hasta las 2:00 de la tarde, y el segundo desde las 2:00 hasta las 10:00 pm, cuando se va el último cliente.

“Es inviolable el horario de venta de alimento de los acogidos al SAF, pero para el resto de la población se procesa al pedido, pues la demanda, en ocasiones, resulta lenta y no debemos guardar alimentos elaborados, eso atenta contra la inocuidad de los mismos”.

Una mirada por el interior del establecimiento capta el entrar y salir de personas que buscan algún refrigerio, otros piden algo más fuerte y caliente como el delicioso chocolate, y hay quienes se detienen y ordenan elaboración de “plato fuerte” acompañado con vianda. Pero hay quienes desean algo más allí: dinero en efectivo. En el constante flujo de personas una colega que me acompaña en el viaje pide que le acerquen el visible código QR, ella necesita dinero en efectivo y en La Aromática encontró la facilidad de Caja Extra.

“Desde hace un poco más de un año contamos con ese servicio, de manera que facilitamos efectivo a los clientes y, con ello, se evitan viajes innecesarios a la cabecera municipal y, a la vez, nosotros, además de insertarnos al comercio electrónico, también nos ahorramos recorrer los 17 kilómetros que nos separan de San Antonio del Sur. Al Banco vamos pocas veces, sobre todo, cuando se trata de hacer operaciones de documentos”, dice Emilio orgulloso de estar a tono con el desarrollo tecnológico y contribuir a resolver uno de los tantos problemas que aqueja a la población, al decir de él tienen alta demanda en la extracción.

Hasta aquí todo parece estar bien. Gestiones, variedad de ofertas, calidad, trabajo, buen trato, higiene, pasarela de pagos... pero preocupa a los trabajadores la remuneración salarial a tanta entrega.

El salario básico de 2 mil 400 pesos resulta insuficiente frente a las necesidades de casi todos los cubanos. “Hay trabajadores que viven distante, aunque en el campo decimos “allí” , que si tuvieran que coger transporte para llegar hasta acá, no les alcanzaría el salario, a eso, por supuesto, sumarle los gastos en otras cuestiones.”, dice el director, quien es estrictamente disciplinado en el pago de los impuestos y contribuciones, pero que no acaba de comprender, ni sus compañeros de trabajo tampoco, por qué si tienen una venta que respalda los salarios, con utilidades, a la hora de estimular a sus trabajadores sigue siendo tan poco el jornal.

Ya lo han planteado en diferentes escenarios e instancias, pero continúan sin comprender las respuestas. Ese tema es asignatura pendiente para quienes en La Aromática se entregan por completo al cliente. No obstante, la preocupación e inconformidad que el insuficiente jornal provoca, nunca el usuario recibirá de ellos un mal trato: el cliente es siempre lo primero.

Referencia