

Gastronomía en Ciego de Ávila a un año de su perfeccionamiento

Ciego de Ávila

Un año después de dar comienzo al proceso de perfeccionamiento de la Gastronomía en la provincia a una conclusión se puede arribar: de no ser por esta modalidad, hoy, probablemente, la mayoría de los establecimientos del sector estuviesen cerrados o, a lo sumo, exhibiendo una carta con empobrecidas ofertas.

Tampoco las cosas han salido como dictaminaron en un inicio los documentos y los trabajadores continúan con una de las escalas salariales más bajas del país y utilidades que no cubren las necesidades personales en medio de tensiones económicas y escasez de recursos.

Justo en la mezcla de la COVID-19 con la Tarea Ordenamiento, los primeros establecimientos del sector en experimentar esta realidad en Ciego de Ávila fueron los restaurantes Carta Cuba, La Cueva, La Confronta y Solaris, devenidos en Unidades Empresariales de Base (UEB).

Las mismas se adentraron en un nuevo modelo de gestión estatal que da autonomía financiera, comercial y económica para, desde la producción de bienes y la prestación de servicios de excelencia, generar ingresos que cubran sus gastos, incluidos los salarios. Lo único que no tienen es personalidad jurídica, pues continúan respondiendo a la Empresa de Gastronomía.

Pedro Orlando Amaro Díaz, director de Solaris, sostiene que ahora sus servicios son por oferta y demanda “porque compramos el cerdo en la calle al precio que esté, haciendo una ficha de costo que cubra los gastos como UEB y generar una utilidad promedio de un 25 por ciento, eso con mucho cuidado en medio de la inflación actual, porque yo no gano nada con poner un plato a 500.00 pesos y que el cliente no lo quiera”.

Ocurre porque, para mantener la mesa surtida, ahora Solaris tiene ciertas “libertades” cuando adquiere mercancías, posee también potestades financieras y un alto grado de autogestión de los recursos materiales y humanos.

“Nosotros tenemos contratos con todos los proveedores que podamos, lo mismo cooperativas no agropecuarias, empresas estatales, Mipymes o proyectos de desarrollo local. Antes teníamos una Carta técnica que era estricta y no siempre se contaba con el total de los productos necesarios para elaborar determinado plato”, asegura.

A la espera del ascensor que comunica al restaurante con los bajos del edificio de 12 plantas está Jorge Alberto Espinosa, mientras se escapan del salón algunas melodías del género urbano. Aunque no es la primera vez que visita el lugar, considera que el servicio ha mejorado muchísimo, es ágil, la oferta variada, “los precios asequibles acorde a los tiempos que estamos viviendo y sí me gustaría que retomaran la música en vivo”.

En el ascensor, Juan Armas Ferrer, quien lleva 11 años en el “sube y baja”, asegura que ahora todo es mejor, el salario y las utilidades, sin embargo, los clientes sí extrañan el piano. “Aquí vienen a veces varios músicos, pero parece que la cuenta no da. La última fue una muchachita, y creo que solo tocó un día”.

Tanto Pedro Orlando como Osmany Ángel Bello Hernández, director de la UEB La Cueva, en el Parque de la Ciudad, coinciden en que los números se afectan porque “el desabastecimiento que hay de cerveza nos choca mucho; si no hay la gente no entra. Y cuando tenemos lo orientado es solo dar tres por cliente cuando es dispensada y dos botellas cuando es de esta modalidad. Muchos clientes se quejan, pero qué vamos a hacer”.

Según Bello Hernández, en febrero lo único que les entró por el contrato con el Ministerio del Comercio Interior fue arroz, azúcar, aceite y sal; el resto de los suministros se efectuó por gestiones internas. “Si hay un proveedor que siempre cumple es la Empresa Avícola, que son pequeñas cantidades, pero ayudan; sin embargo, con la Empresa Mayorista de Productos Alimenticios nos ocurre todo lo contrario.

“Por ejemplo, el pollo que nos vende Gastronomía lo ofertamos a 120.00 pesos, y el particular lo tenemos que poner a 250.00 CUP. Nuestras fichas de costo varían, pero lo que no se puede hacer es cambiar el precio de los productos en el menú todos los días”.

Un peso importante en las ganancias de estos establecimientos lo tienen el comercio electrónico y el pago mediante el código QR. Según datos ofrecidos en diciembre último por Betsy Díaz Velázquez, ministra de Comercio Interior, al cierre del tercer trimestre de 2021, se había implementado esta última variante en 15 851 unidades de la Gastronomía en toda Cuba, lo que había posibilitado 417 682 operaciones digitales.

En 2020, este medio de prensa [publicaba](#) que en la provincia existían 307 entidades. En ese entonces se determinó que 62 serían perfeccionadas, de ellas, 17 en el municipio cabecera. Después, poco a poco, se llevaría la experiencia al resto, en las que ya se confeccionaba la documentación.

Hoy son 73 las UEB con este formato, integradas por 191 establecimientos, de acuerdo con datos ofrecidos a Invasor por Pedro González Alfonso, director de Gastronomía en el Grupo Empresarial de Comercio provincial.

“No en todos los municipios la experiencia ha sido la misma, porque cada uno tiene características distintas, pero ha sido la mejor opción para que la gastronomía estatal continúe en pie”, reconoce al apuntar que en la actualidad la transformación está presente en todos los territorios.

Según el propio Pedro, en este primer año, al menos seis directores han sido separados de sus cargos producto a un trabajo poco sostenido y cuyas eficiencias no se corresponden con lo que requiere el perfeccionamiento de la gastronomía en Ciego de Ávila.