El Decreto 28 en unidades gastronómicas capitalinas: Autogestión, crecimiento y autonomía

Decreto 28 unidades

Durante los últimos tres meses, la unidad empresarial de base (UEB) Dragón Azul –compuesta por el restaurante El Mandarín y la cafetería La Arcada, en la esquina de 23 y M– ha comprado el 85% de los productos que oferta mediante la autogestión de contratos directos con los proveedores.

Dragón Azul, que ha firmado más de 30 contratos con empresas estatales, trabajadores por cuenta propia y mypimes, es una de las unidades gastronómicas de subordinación local (una UEB con características especiales) creadas a partir de la implementación del Decreto 28/2020, Del Modelo de Gestión Estatal de la Unidad Gastronómica de Subordinación Local.

Publicado en el primer número de 2021 de la*Gaceta Oficial de la República de Cuba*, el Decreto 28 establece que la unidad gastronómica es un modelo de gestión estatal para la producción de bienes y prestación de servicios, gestionada con autonomía comercial, económica y financiera, que cubre sus gastos con sus ingresos, genera utilidades y se subordina a la empresa a la que está integrada.

Anaisy Quintana Marlot, directora de la UEB Dragón Azul. Foto: Irene Pérez/ Cubadebate.

En entrevista con Cubadebate, Anaisy Quintana Marlot, directora del Dragón Azul, consideró que la unidad ha crecido en el corto periodo que lleva bajo el nuevo régimen de autonomía y autogestión (fue fundada como UEB

el primero de abril de 2021 y comenzó a operar unos meses después, en julio).

Según Qintana Marlot, el paso a ser una UEB con características especiales fue un gran logro personal y para sus trabajadores, cuando compara cómo trabajaban antes.

El Mandarín, un restaurante emblemático de comida china, ofrece platos típicos como las mariposítas chinas, el arroz frito, el rollito primavera, sopas características, el arroz chino tres delicias, el cerdo kung pao, chop suey, chow mein y otras comidas gustadas por la familia cubana.

Quintana Marlot señaló que la carta del establecimiento incluye productos como la langosta, el camarón, pescado, cerdo, pollo y pato. Aunque la empresa matriz aún provee de arroz, huevo, frijol y aceite al restaurante.

Otra de las 24 las unidades gastronómicas de subordinación local que operan en la capital cubana es el restaurante La Giraldilla de Santa Fe, ubicado en Quinta Avenida entre 256 y 258, Playa, que pasó a ser UEB el 24 de febrero de 2021.

Su directora, Lucía Gómez Suárez, dijo a Cubadebate que más del 50% de los productos que ofertan son comprados mediante autogestión, como las frutas, el cerdo, sazones, el camarón, la langosta, los dulces y el pescado.

Una de las peculiaridades de La Giraldilla de Santa Fe es que ha contratado los servicios de productores asentados en Playa, lo cual ha favorecido los encadenamientos productivos en ese municipio.

Gómez Suárez añadió que han realizado compras que, en otro tiempo, cuando el restaurante no era una UEB, no hubieran podido asumir “porque no tenían la autoridad que les concedió el Decreto 28”.

Al resumir su experiencia, concluyó que “si no hubiésemos tenido la posibilidad de la autogestión, estuviera muy deteriorada la carta del restaurante”.

Utilidades en las nuevas unidades gastronómicas de subordinación local

Lucía Gómez Suárez, directora del restaurante La Giraldilla de Santa Fe. Foto: Irene Pérez/ Cubadebate.

Una de las funciones de las recién creadas unidades gastronómicas de subordinación local es la distribución de utilidades entre los trabajadores.

Lucía Gómez Suárez explicó que, antes de que se implementara el Decreto 28, la empresa matriz hizo un pago de utilidades trimestral de entre 1 500 y 2 000 pesos a los trabajadores del restaurante La Giraldilla de Santa Fe. El pago de las utilidades del segundo trimestre lo asumió la UEB y ascendió a un promedio de 5 600 pesos por empleado.

En el restaurante del municipio Playa están llevando a cabo el proceso de pago de la utilidad anual de 2021, que será un promedio de 13 600 pesos a quienes trabajaron durante todo el año. Con una parte de las utilidades anuales –un total de 486 000 pesos–, repararán las puertas y ventanas del restaurante y compraron pintura, según la directora del establecimiento.

“Por esa parte, los trabajadores están satisfechos, además de que han tenido que subir el nivel del trabajo, porque es una carta mucho más vasta y también por la competencia, pues los restaurantes que tenemos al lado son particulares”, dijo.

La directora de la UEB Dragón Azul, Anaisy Quintana Marlot, aseveró que pagaron la utilidad del año pasado y la del primer trimestre del 2022 (este último, un periodo que definió como difícil), que fue alrededor de un salario o un salario y medio, para un promedio de 3 500 pesos.

Para Quintana Marlot, sus trabajadores han visto en la utilidad realmente un beneficio “porque, por supuesto, mientras más vendemos y nos esforzamos, mayor la remuneración. Bajamos un poquito los gastos, todo el mundo vela por la electricidad, el derroche de agua, que ya son gastos fijos, y logramos tener una mayor utilidad”.

Formación de precios y ficha de costo

Restaurante La Giraldilla de Santa Fe. Foto: Irene Pérez/ Cubadebate.

Como parte de las funciones que les confiere el Decreto 28/2020, las unidades gastronómicas pueden formar precios y tarifas minoristas de los productos y servicios que comercializan, según la oferta y la demanda, sin subsidios, y garantizar que los ingresos resultantes cubran los costos, gastos y obligaciones tributarias.

Gómez Suárez explicó que el precio es movible, no fijo. Para formarlo, suman el costo de la mercancía, los gastos de la unidad (salario, electricidad, agua), todos los gastos para hacer una ración.

La directora del restaurante de La Giraldilla de Santa Fe describió el proceso de formación de la ficha de costo: “Te voy a poner el ejemplo del cerdo asado. Para cocinar 460 g de cerdo, ¿cuánto gas se gasta?, ¿cuántos minutos se demora el cocinero?, ¿cuántos minutos del salario representa esa labor que él está realizando? Se le agregan también todos los gastos que lleva en especias, sal, aceite...

“A nosotros, toda la comida nos tiene que trabajar a 45 centavos (el costo de producir una unidad en cada peso recaudado), porque cuando nosotros terminamos el mes, tenemos que sumarle también otros gastos al costo de la comida, como, por ejemplo, los impuestos que pagamos a la ONAT, el 1% para el territorio, el 2% que tenemos que pagarle a la empresa, el 8% que se paga por salarios. Entonces, cuando el plato nos está trabajando a 45-50 centavos y tú le sumas esos gastos, el costo de la unidad asciende a 70 centavos y te quedan 30 de ganancia, que es lo que vamos acumulando para la utilidad que se paga al trabajador”.

¿Qué ha significado el Decreto 28 para la gestión de las unidades gastronómicas?

Restaurante El Mandarín. Foto: Irene Pérez/ Cubadebate.

El Decreto 28 ha sido un gran paso de avance, opinó Anaisy Quintana Marlot, directora de la UEB Dragón Azul, del Vedado.

“Hay que trabajar mucho, porque antes la empresa nos impulsaba. Pero uno ve el beneficio y la satisfacción propia de lograr un sueño que uno genera. Todo está a la mano”, dijo.

Quintana Marlot señaló que antiguamente el proceso de formación de precios era lento, porque dependía de varios trámites en la empresa matriz.

“Los de la base estábamos muy apurados, porque hay productos que son de larga duración pero otros tienen fecha de vencimiento. Eso nos enlentecía, ahora no”, manifestó.

La directora del restaurante La Giraldilla de Santa Fe, Lucía Gómez Suárez, resaltó, sobre todo, los beneficios de la autogestión de la unidad gastronómica: “Se compraron uniformes, mantelería, las cortinas de la unidad. Todo mediante autogestión, con particulares, mypimes, trabajadores por cuenta propia. De otra manera, nosotros no hubiésemos podido hacer nada de esto.

“Entre la autogestión, la calidad que ha tenido que alcanzar el servicio y los productos líderes que no nos han faltado –la cerveza, el cerdo, la fruta, todos los entrantes–, hemos podido hacer un engranaje que nos ha permitido obtener ganancias y utilidades en la gestión que estamos haciendo hasta el momento”.

Trabajadores del restaurante La Giraldilla de Santa Fe. Foto: Irene Pérez/ Cubadebate.

Heineken
Jugo de Frutas Naturales 50.00
Coctel de Frutas 50.00
Coctel de Camarones 110.00
Croquetas de la Casa 70.00
Bolitas de Chorizo 100.00
Tostones Rellenos 100.00
Ajiaco Criollo 150.00
Tables
Cerdo Asado 510.00
Camaron grille 330.00
Camaron Enchilado 330.00
Camaron Rebosado
Costillas de Cerdo
Langosta grille
*Todos

Algunas ofertas que el cliente puede disfrutar en el restaurante La Giraldilla de Santa Fe. Foto: Irene Pérez/ Cubadebate.

Restaurante La Giraldilla de Santa Fe. Foto: Irene Pérez/ Cubadebate.

En el restaurante El Mandarín está habilitado el pago electrónico por QR. Foto: Irene Pérez/ Cubadebate.