Dos caras de un proceso

Centro de elaboración

Esta vez el camagüeyano no había desobedecido los principios familiares, solamente su puesto de operario de máquinas del centro de elaboración Salón Rojo, ubicado en la cabecera provincial, al igual que otros 600 en la provincia, ya no existían. Habían quedado interruptos o disponibles.

Diversas entidades del sector se deterioraban y la esperanza recaía en el proceso de perfeccionamiento del comercio, el cual contribuiría, entre otras cosas, a mejorar los servicios, buscar maneras de apoyar la producción y generar empleos.

Llegó el perfeccionamiento y …

Desde el 2019, como precisó Michel Amodia Ferrer, director general del Grupo Empresarial de Comercio Interior en Camagüey (Geci), inició el proceso de perfeccionamiento del comercio en la provincia.

“Esto, detalló, formaba parte de la estrategia económica nacional y buscaba transformaciones profundas. Implicaba cambios tanto en el capital humano y los servicios, como un reordenamiento de la red de comercio para lograr el deseo general de reanimar la venta de mercancías y de servicios gastronómicos”.

Para ello se apoyaron en el decreto 28 y el decreto ley 34, que contribuirían con la descentralización de funciones hasta nivel de establecimiento de base. Ambos permitían la creación de unidades empresariales de base (UEB), para todos los servicios y la gastronomía, y generaban una total autonomía económica, financiera y de gestión. A la par, implicaba un proceso de evaluación tanto de los trabajadores como de los administradores.

Los directivos de estas UEB tendrían una cuenta de operaciones corriente, operarían montos en efectivo; harían directamente convenios con los nuevos actores económicos; aprobarían la formación de precios y podrían cambiar normas técnicas, entre otras facultades.

“Al estar deprimida la industria nacional, estas unidades podrían obtener sus insumos en el libre mercado y garantizarían un buen servicio, que no se ofertaba”, aseguró Amodia Ferrer.

Pero como apuntó el dirigente, “esta organización estructural implicó una reducción de algunos trabajadores. Viéndose mayoritariamente en los servicios gastronómicos, donde había una alta concentración de personal.

“Sin embargo, la idea era reanimar el servicio y a la vez generar empleo para quedarnos con la fuerza, pero eso tiene un tope. En la cabecera provincial se agrupaba esa mayor concentración, sobre todo en la empresa de Gastronomía, la cual había sumado unos 30 millones de pesos de pérdidas”.

Debido a esto, a la depresión de los servicios durante la Covid-19, en un principio se planteó dejar a 600 personas disponibles. Algunos se reubicaron con la creación de las UEB. No obstante, unas 400 personas quedaron disponibles.

Como comentó Yoleixi Rosales Ramírez, secretaria provincial del sindicato del comercio, la gastronomía y los servicios, el proceso se lleva a punta de lápiz. “El principio, acotó, es salvar a las personas y por tanto siempre ofrecimos empleo en cada caso dentro del sector; otros, de conjunto con el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, y orientamos, también hacia el cuentapropismo. Hubo mucho diálogo y seguimiento de cada persona.

“Este es un sector envejecido y a algunos les iniciamos el proceso de jubilación, mientras otros prefirieron no seguir, las opciones no les convenían. Hubo algunas insatisfacciones, pero era necesario. No hay abastecimientos ni aseguramientos y urgía cambiar para ganar en calidad y en la presentación de los servicios”.

Ser UEB, ser un nuevo Salón Rojo

Luego de los ocho meses de espera, a Joany le explicaron que se fusionarían con otro centro similar, La Bombonera. Los trabajadores de allá vendrían para el local del Salón Rojo, la dirección cambiaría y ahora serían una UEB. “Al principio, confiesa, no sabíamos cómo sería, pero había que trabajar”.

Odalis Palmero Varela, actual directora de la UEB Centro de Elaboración Salón Rojo, acumulaba años de experiencia como administradora de La Bombonera, una unidad pequeña, pero con buenos resultados.

“Aunque nos explicaron todo, cuenta, siempre quedaban dudas. A nosotros nos faltaba para ser un gran centro y aquí tendríamos bastante espacio. Los trabajadores del Salón Rojo llevaban meses sin trabajar y hacia dentro las condiciones del local eran muy malas y con equipos muy depauperados. Había mucho que hacer antes de ser eficientes”.

Durante el primer mes, poco de los beneficios de la nueva estructura pudieron ver los trabajadores. Iniciaron con 36, pero ahora solo quedan 28 obreros, pues en aras de ser eficientes tuvieron que prescindir de algunos puestos.

En ese período “igual fue duro pagar el salario, pues la producción la habían asumido los 18 de La Bombonera, ya que el resto nos insertábamos en la reparación del local. Y, por lo tanto, tuvimos pérdidas”, detalló Palmero Valera.

Dando traspiés, empleando a los propios obreros del lugar para construir, reparar y pintar, el Salón Rojo fue cambiando. Al segundo mes no generaron pérdidas y luego hasta crearon utilidades. Se encadenaron con la cooperativa Renato Guitart y la minindustria El Malecón y garantizan producciones.

El problema electroenergético tampoco los ha detenido, ante eso realizan elaboraciones que no requieren de horno, como bolitas de plátano rellenas y hasta erigieron una cocina alternativa para trabajar con carbón en las noches.

Dice Miguel Rodríguez Morán, ayudante de producción, y trabajador de la antigua Bombonera, que, aunque fue difícil el cambio por el incremento de la distancia que debe recorrer desde su casa y por la amplitud del local, resultó una buena opción.

“Ahora podemos hacer más producciones y ganamos en beneficios. Hacemos todo lo que se nos ocurra, como harina con dulce de coco. Eso nos ayudará salarialmente, pero al pueblo le ofertaremos más y mejores opciones gastronómicas”.

Tomado de Trabajadores