

Gastronomía no estatal en Cuba: Ni frío, ni caliente



Por Caridad Carrobello y Ariel Trujillo

Cuentan los vecinos que hace mucho tiempo El Potín era un centro gastronómico atractivo para quienes transitaran por la céntrica intersección de Línea y Paseo, en La Habana.

A la par del declive de la gastronomía estatal en la capital cubana, el restaurante fue dejando atrás sus días de gloria, mientras las iniciativas privadas conquistaban el paladar de los clientes dispuestos a sufrir un agujero en el bolsillo, antes de un malogrado servicio.

Cuando en 2013 parecía que El Potín despertaba del letargo, una vez constituido cooperativa no agropecuaria (CNA) junto a otras 10 unidades de la ciudad adscritas al Ministerio de Comercio Interior (Mincin), la incompetente gestión de su entonces presidente provocaba una quiebra y postergaba el esperado renacimiento.

La asamblea de cooperativistas no se hizo esperar. Tras ser elegida por sus socios para comandar el zozobranste establecimiento, Tania Cano –antes dependiente– puso manos a la obra.

Renegoció las deudas con el banco y los proveedores, mandó a cambiar los viejos y raídos toldos del portal, hizo arreglar los techos de adentro, compró televisores, aires acondicionados, mesas y sillas

nuevas para el restaurante.

Asegura Cano que no se amilanó cuando la especialista económica encargada del estudio de factibilidad dijo que el proyecto era muy atrevido. “Algunos socios se fueron y otros se quedaron, pero con esfuerzo sabía que se podía levantar la unidad.

Durante los cuatro meses que cerramos por recuperación había que venir a limpiar, a pintar, a hacer guardias nocturnas. Cada cooperativa es como una familia; cuando salía en busca de proveedores y llegaba algo desilusionada necesitaba del aliento de mis compañeros para seguir adelante.

“Hubo inversionistas que quisieron formar parte del equipo, pero siempre he tenido claro que nosotros mismos podemos salir a flote, y eso también crea un sentido de pertenencia necesario, pues prácticamente vivimos aquí y hemos concebido nuestro propio proyecto, no queremos que nadie nos lo cambie”, puntualiza la presidenta.

“En nueve meses pienso que hicimos más que en el primer año. Hemos triplicado las ventas; además, hemos logrado la confianza de los clientes. Antes, esta unidad estaba siempre vacía, ahora no”, comenta Gustavo Peña, su vicepresidente, mientras advierte que la clave es trabajar sin descanso y actuar inteligentemente con las finanzas.

De estatal a cooperativa

Durante años, la mayoría de los centros gastronómicos en Cuba padecieron de la misma enfermedad: el mal servicio. Unos, a causa del creciente deterioro de sus instalaciones y el menguado abastecimiento; otros, por los bajos salarios que desestimulan a los trabajadores; y no pocos, por la proliferación de individuos que tras los mostradores, en las cocinas o en la atención a las mesas de cafeterías y restaurantes, viven del “invento”, es decir, de la apropiación de los recursos del Estado.

La sustracción y venta ilegal de cárnicos, lácteos, bebidas, cigarros, entre otros, así como el mal manejo de las finanzas y el pésimo trato al consumidor, fueron empañando la imagen de estos centros, de su personal y sus directivos.

Con el fin de cambiar el panorama de indisciplinas y dar otros aires a la actividad gastronómica, hace cuatro años se comenzó a experimentar en el sector las formas no estatales de gestión como el trabajo por cuenta propia en locales arrendados y cooperativas.

De las 8 984 unidades dedicadas a la gastronomía en todo el país, muchas irán dejando a un lado los procedimientos a los que estuvieron acostumbradas, para aprender a ser independientes y eficaces en la gestión económica.

Lo anterior le quita una buena carga administrativa al Estado, que sin embargo no perderá la propiedad sobre los medios fundamentales de producción en el sector. En lo adelante, su función será regular y controlar; podrá vender o arrendar equipos y útiles, pero los inmuebles, por ejemplo, seguirán formando parte del patrimonio social bajo su custodia.

La esperada decisión ha recibido aplausos y críticas. Andrés Ávila, secretario del buró provincial del Sindicato del Comercio y la Gastronomía en Camagüey, sostiene que si en algunos lugares se trabaja adecuadamente no hay por qué cambiar la forma de gestión.

“En la provincia existen más de 180 locales arrendados; en la ciudad capital hay 27 restaurantes estatales, de reconocida calidad. La gastronomía de ese tipo aquí está muy bien. Por ejemplo, destacan lugares como el Lago de los Sueños (parque recreativo), con centros de gran aceptación popular”.

Lo mismo razona Eloy Carlos Portal, director de la Empresa de Gastronomía municipal de Ciego de Ávila, sin desconocer el plan previsto para dentro de dos años en esta ciudad. Aquí se prevé constituir 41

cooperativas, pasar 12 centros a arrendamiento y dejar alrededor de 10 establecimientos estatales.

“Hasta ahora, en la cabecera provincial las cafeterías de los ‘particulares’ y los restaurantes ‘paladares’ no han progresado mucho. Desde los años 80 las autoridades del territorio comenzaron una política de reparación y fortalecimiento de los centros estatales, sobre todo los más especializados. En la actualidad, los organismos de inspección de la gastronomía, los especialistas de higiene y otras entidades velan por mantener la calidad y el buen servicio en esos centros”, explica Eloy.

Los cambios en la provincia de La Habana, con 1 350 unidades de este tipo adscritas al Mincin, van más firmes. Pero según Pedro Antonio Pérez, especialista principal que atiende los nuevos modelos de gestión por la Unión de Empresas de Comercio y Gastronomía, solo el 16 por ciento ha dado el paso transformador: 149 locales arrendados y 35 cooperativas.

A juzgar por las declaraciones ofrecidas a BOHEMIA en centros de Camagüey, Ciego de Ávila, Cienfuegos y La Habana, así como por el criterio de directivos del sector y funcionarios del gobierno y del Partido, ahora no hay por qué precipitarse en “cambiar de palo para rumba”.

El salto se hará de manera paulatina. Porque diversificar las ofertas en medio de las restricciones económicas del país, capacitar a los trabajadores gastronómicos en el mejor trato al cliente, y garantizar una mayor protección al consumidor, no son objetivos fáciles de alcanzar a corto y mediano plazos.

El indispensable factor humano

Los primeros responsables de velar por el cumplimiento sanitario en los centros estatales son las administraciones, y en los negocios particulares, sus titulares

Tras un sondeo por varias cooperativas de la capital, BOHEMIA pudo comprobar que el principal obstáculo que impide el acelerado florecimiento de algunos de estos establecimientos es la mentalidad de sus propios trabajadores.

Afirma Peña, el vicepresidente de El Potín, que solo quedan tres de los 18 cooperativistas con que arrancaron en 2013.

“Unos se han marchado por voluntad propia, otros por decisión de la asamblea tras descubrir eventos de engaño al cliente. Después de tanto esfuerzo para poder iniciar de la mejor forma, descubrimos que uno de los socios, que trabajó aquí por más de 30 años, había cometido una estafa justo en la primera mesa atendida.

Nos dolió porque era el preámbulo de lo que sería una nueva etapa. De inmediato se convocó a la asamblea y se decidió expulsarlo. Ahora todos ejercemos el derecho de cuestionar a quienes afectan los intereses comunes”.

Revela el directivo, con más de 20 años en el sector de la gastronomía, que ciertos vicios aquejaban a su instalación.

“Muchos de los que trabajaban aquí durante tiempo, estaban acostumbrados a irse temprano, a llevarse para sus casas un poco de cada cosa, no les interesaba ganarse a los clientes, razón por la cual todas estas unidades estaban descomercializadas.

Hemos tratado de cambiar la mala fama que El Potín se creó, pues cuando el usuario no se siente complacido se marcha y fomenta una opinión negativa acerca del lugar”.

Félix Arqueadas, presidente de la cooperativa El Carmelo, también del Vedado habanero, comenta que cuando ha habido malos tratos hacia los clientes, “se ha acorralado a la persona y ella sola se ha desvinculado. Además, según los estatutos tengo la facultad de sancionar al que cometa alguna

indisciplina, con afectación del salario.

Aquí también quedan muy pocos de los socios con los que comenzamos, muchos no aceptaron el estilo de trabajo, el estarles exigiendo constantemente”.

¿Por qué los restaurantes particulares han ganado nivel, incluso con precios elevados? Para Félix, la higiene, el buen trato, la belleza del lugar, la calidad y diversidad de la oferta, han hecho de las paladares la opción más interesante para todo aquel que decida ir a comer fuera de casa.

Amplía Peña que quienes entran a la cooperativa a veces traen conceptos erróneos. “Aquí no prima ‘la búsqueda’ sino los deseos de trabajar bien; siempre hay propinas, buen salario”.

Según Pedro Pérez, los trabajadores de las cooperativas incrementaron su salario mensual de 280 pesos a 1 500 como promedio.

La calidad y la cuestión del precio

Cooperativas Gastronómicas

“Muchos no quieren ver el beneficio de ser cooperativa, que aunque tiene dificultades, indiscutiblemente es un proyecto mucho mejor”, comenta Tania con optimismo. “Ahora podemos innovar y hacer los platos que queramos y bajo el régimen estatal no podía ser así. Nosotros incorporamos a la carta un pollo Potín, con nuevas tendencias, piña glaseada y bañado en queso Mozzarella gratinado.

“Ha tenido buena aceptación y lo elaboramos con lo que tenemos a mano, manteniendo siempre un precio asequible. Tampoco se trata de buscar la exquisitez en productos inaccesibles y elevarle el costo al plato.

Tenemos que concientizar que, a diferencia de algunas paladares, nosotros cumplimos una función social: llegar a toda la población, desde el abuelo retirado hasta el trabajador con mayores ingresos”.

En ese sentido, cabe destacar las iniciativas de algunos trabajadores por cuenta propia (TCP) con la voluntad de ofrecer servicios gastronómicos accesibles a su comunidad. Tal es el caso del restaurante Zarzal, del municipio de Centro Habana, cuyo nombre se inspira en un pueblo del oriente cubano.

Los avileños siguen apostando por mantener la buena fama ganada por la gastronomía estatal. Un ejemplo es el restaurante La Cueva, en el parque de la ciudad.

De acuerdo con su capitana, Idalmys Tirado, ese es un sitio para todos los bolsillos y del cual nadie se va sin comer. La carta ofrece precios desde un CUC en el plato de ropa vieja de cerdo, hasta seis CUC para los pescados y mariscos.

“Con ese de un CUC no nos ganamos prácticamente nada, pero les damos la posibilidad de comer a las personas de menos ingresos”.

Para Pedro Pérez, de la Unión de Empresas, los importes de algunas ofertas pueden ser altos con el objetivo de rebajar otros. “Queremos que los locales arrendados y las cooperativas logren hacer determinados productos con precios asequibles, lo cual se ha logrado en muchos casos. El objetivo es que sean más baratos que las paladares”.

No obstante, para nadie es un secreto que el esperado bajón de precios ocurrirá en la medida en que se logren proyectar un mercado y tiendas mayoristas libres de trabas y escaseces, y a las cuales puedan acceder tanto las CNA como los demás TCP.

“Luego, por decreto, y como salió en la norma 136, el Mincin puede decidir topar el precio de algunos productos”, concluye este especialista en nuevas formas de gestión.

Si de higiene se trata

La buena higiene también resulta crucial para todo aquel que aspire a brindar un servicio de excelencia. Cuenta Carlos Fariñas, vecino del Vedado capitalino, que en más de una ocasión presenció, mientras caminaba por la pizzería estatal Buona Sera, en la esquina de 23 e I, cómo trabajadores de esa unidad descargaban grandes moles de queso con palas.

Otros tantos han sido testigos de cómo en restaurantes particulares, donde se supone que el servicio es de altos quilates, el mismo que sirve es quien friega, o en Coppelia, ya sea el de La Habana o el de Ciego de Ávila, la empleada que cobra, luego coloca bizcochos sobre los helados.

Yurwhys Shumam, titular de la cafetería agramontina Vos Sabéis, asegura que allí “se vende limpieza” desde que abrió en febrero de este año con el objetivo de atraer a toda la familia. “Mes tras mes vienen muchos inspectores, pues estamos en una zona céntrica de Camagüey. Me dejan recomendaciones técnicas muy buenas para mejorar el servicio a la población”.

En el también camagüeyano complejo Estrella Roja, con tres años de funcionamiento, trabajan al unísono unidades estatales y espacios arrendados. La calidad e higiene de ambos es buena, sin embargo, en D’Caché, pequeña cafetería particular, las moscas revolotean de un lado para otro.

De acuerdo con la doctora Mayra Martí, jefa del Departamento Nacional de Higiene de los Alimentos y Nutrición, los aproximadamente 3 000 inspectores de su organismo son una especie de “policías sanitarios distribuidos por todos los municipios del país, pero resulta imposible tener permanentemente a cada uno de ellos donde se oferte comida a la población.

Ello quiere decir que los responsables de velar por el cumplimiento sanitario en los centros estatales son las administraciones, y en los negocios particulares, sus titulares”.

Según la doctora Martí, existen cinco pautas básicas a cumplir donde se cocinan alimentos. En primer lugar, la calidad y la procedencia del agua y de la materia prima; luego, la limpieza de las manos, la superficie y los instrumentos de trabajo; y por último, durante la cocción, expendio y conservación, respetar la regla de tiempo-temperatura y la de protección, lejos de bacterias y vectores.

“Si el alimento es caliente debe mantenerse por encima de 65 grados hasta el momento de servirse. El tiempo entre la elaboración y el consumo no puede exceder las dos horas. Las carnes requieren cocinarse por encima de 70 grados, temperatura a la que muere la salmonella.

A veces ocurre la contaminación cruzada, por ejemplo, al cortar un queso en el mismo lugar y con el mismo cuchillo con que se picó un pollo crudo en el que pueden habitar bacterias”, explica la doctora y puntualiza la obligación de incluir en el registro sanitario cualquier producto que se quiera añadir al menú de un centro gastronómico.

Muchas son las enfermedades transmitidas por los alimentos, refiere la especialista; las fundamentales, por las condiciones ambientales de nuestro país, son el estafilococo y la salmonella, aunque también corremos el riesgo del cólera, la cual provoca rápidamente la deshidratación, y en algunos casos, la muerte por vulnerabilidad del organismo.

De ahí que lo más importante resulte promover una cultura de la higiene, pues no son pocos los que compran alimentos por las calles, sin saber su procedencia.

Muchos vendedores ambulantes andan en bicicletas, sudados o con las manos sucias, guardando dulces en una caja de cartón o en una vidriera que guarda el calor de todo el día, lo cual propicia la proliferación de microorganismos.

De acuerdo con Mayra Martí, algunos alimentos son más propensos a contraer bacterias que otros. “Los más complejos son los que llevan salsas, cremas, mayonesas, rellenos de carne, o mezclas de materias primas. El pescado es de alto riesgo por las condiciones necesarias para su conservación. Algunas especies pueden contraer la ciguatera, intoxicación que el calor no destruye. Este producto debe adquirirse en lugares seguros”.

Créditos en aumento

Para Félix Arqueadas, presidente de El Carmelo, el crédito bancario se ha facilitado bastante en el último año. “Ahora está más agilizado que antes, piden menos papeles, preguntan en qué lugar se van a hacer los gastos, si es para capital de trabajo o de inversiones. Hay que llevar los contratos de las personas a las cuales se les va a comprar, y demostrar el flujo de caja. Los períodos de pago se acuerdan y la tasa de interés es justa”.

El Potín tampoco ha tenido trabas con el banco. “El crédito nuestro es de alrededor de un millón de CUP. Con este se hicieron las compras iniciales, como los equipos de refrigeración. En la negociación de la deuda dejada por el presidente anterior no hubo problema alguno”, confirma la presidenta.

Sin embargo, en la cooperativa agramontina La Ragazza, confiesa su presidente Alberto Oñate, que no ha quedado satisfecho en la gestión con el banco. “Necesitamos climatización, nuevos equipos de frío, los insumos del área de elaboración. Estamos solicitando desde abril un préstamo al banco y se ha demorado porque dicen que no tenemos resultados suficientes. Pedimos 300 mil pesos, nos dijeron que bajáramos a 100 mil, para capital de trabajo, y no aprobaron el resto para las inversiones”.

De acuerdo con Milagros Suazo, directora de Banca Corporativa del Banco Metropolitano en La Habana, esas decisiones dependen de instancias provinciales. “El financiamiento lo aprueba el comité de crédito de la sucursal, y existen niveles, pues hay sucursales que tienen facultades hasta un monto. El proceso no es largo, todo depende de los documentos.

“El objetivo es dar el crédito prudentemente, primero se pide uno, se cumple, y luego se pide otro. Cuando se comprueba que puede devolverse no hay dificultades. Hasta ahora no hemos negado ninguno en La Habana”.

Suazo también destaca que para las CNA existe el fondo fiduciario del Estado, el cual sirve de garante para estas al asumir el 75 por ciento del riesgo de la deuda. En el caso de los dos primeros años, la garantía para el capital de trabajo inicial es del ciento por ciento.

“La única cooperativa de La Habana a la que hubo que aplicarle la garantía del fondo presupuestario fue El Varsovia, ubicado en 17 y 12, Vedado.

El Potín y El Tropicín han cumplido con los plazos, luego del cambio de junta directiva. La estrategia es darles un periodo de gracia para que les paguen a los proveedores con los primeros ingresos y con las ganancias futuras amorticen el crédito”.

Lo cierto es que, como toda actividad novedosa, esta requiere de experiencia y destreza táctica. “Hay quien pide mucho dinero y le decimos la cifra a solicitar para las inversiones, y cuando termine que pida capital de trabajo para comprar los insumos. En eso se están especializando las nuevas oficinas de negocio que tenemos en La Rampa y en Juan Delgado y Lactret, creadas para atender solo al sector no estatal”, dice la directiva y confirma la intención de seguir abriendo locales de este tipo para que los TCP no tengan que acudir a las sucursales.

Luego del transporte, la gastronomía es el sector que más se ha involucrado en esta actividad bancaria. No obstante, todavía son muchos los TCP que desconocen que pueden solicitar un crédito, sin necesidad de ser CNA o local arrendado.

Piedras en el zapato

Dilemas con los arrendamientos y el abasto de recursos frenan las nuevas formas de gestión. En la ciudad de Camagüey, la cooperativa La Ragazza remodeló el local de una antigua cafetería y ahora da servicio de restaurante. Alberto Oñate, su presidente, cuenta que por dicha inversión les libraron del pago del arrendamiento durante un semestre. “Así pudimos oxigenar nuestra economía en medio de altibajos financieros”, admite.

Más expedito fue el camino para los cienfuegueros Luis Alexander Cabeza, titular de la Casa del Sándwich, y para José Ramón Montero Vázquez, al frente de la Casa del Batido. Ambas unidades bajo el sistema de arrendamiento fueron exoneradas de pagar por sus locales durante los meses de la remodelación, que en buena medida tuvieron el apoyo de la Empresa de Gastronomía.

Casi todas las nacientes formas de gestión en este sector han tenido que construir primero o resanar sitios maltrechos, para luego brindar el servicio. Por eso, desde mediados de 2014 nuevas normas estipularon librarlas del pago del arrendamiento mientras transcurriera la reparación de los inmuebles, por un período de hasta dos años.

Los litigios empiezan cuando se tiene ya la obligación de pagar, pues no todos los centros tienen igual afluencia de público ni logran ofertas estables y variadas para engordar sus ingresos.

Así ocurrió con la cooperativa habanera El Carmelo. Cuenta su presidente que “al principio eran 90 000 pesos, una exageración. Tuve la oportunidad de discutir esa cifra con el Consejo de Administración Provincial (CAP). El caso se entendió y ahora son 7 200 pesos mensuales, lo cual está bien ajustado a las dimensiones del local”.

Son los CAP quienes determinan que para algunas zonas o municipios, y tras considerar las condiciones de los locales, las tarifas no sobrepasen los dos pesos por metro cuadrado.

No obstante, para los socios de El Potín el problema sigue latente. “Aquí hay 1 300 metros cuadrados, por los que pagamos 13 000 pesos de arrendamiento mensual a la Empresa Restaurantes Habana. Es exagerado el monto, y más por las malas condiciones en que recibimos la unidad”.

¿Mercado mayorista?

La Resolución 61 del Mincin estableció este año los principios para la relación entre productores y comercializadores mayoristas con las formas de gestión cooperativa y los trabajadores por cuenta propia en arrendamiento, que se desprendieron de dicho organismo.

La titular del ministerio, Mari Blanca Ortega, aseguró el pasado año en Cienfuegos, a propósito del acto nacional por el Día del trabajador del sector: “A las cooperativas surgidas de las unidades de la gastronomía se les mantendrá el mismo suministro, y además podrán acceder a las comercializadoras mayoristas que estamos desarrollando para adquirir los insumos o equipos necesarios para la prestación del servicio.

“Tendrán abastecimientos a precios diferenciados (no al gravamen del mercado minorista) y asimismo la posibilidad de que cuando necesiten más cantidad de recursos los adquieran en el comercio minorista a los precios de tal mercado”, declaró.

Según afirma Pedro Antonio Pérez, especialista principal que atiende los nuevos modelos de gestión por la Unión de Empresas de Comercio y Gastronomía de La Habana, ya ese mercado funciona: “Hoy los mayoristas venden directamente a las cooperativas. Antes se hacía a través de nosotros, ahora es directo, sin intermediarios”.

Sin embargo, el funcionario admite que hay retraso por parte de varias entidades: “todas las empresas del Ministerio de la Industria Alimentaria (Minal) tienen la orden de empezar a hacerles contratos y se piensa que para finales de agosto ya estén hechos y comercialicen directamente los productos: carnes, lácteos, cervezas, refrescos. Eso se ha despejado un poco”.

No obstante, para la gran mayoría de los cuentapropistas e incluso las cooperativas, una cosa es lo que “se piensa”, y otra, la que realmente se vive.

El mayor dolor de cabeza

En la cafetería-restaurant El Deleite, arrendada dentro del Complejo Estrella Roja de la Empresa de Comercio Minorista de Camagüey, la titular del local, Mayelín Vázquez Morales, afirma que hay mucha inestabilidad en los abastecimientos.

“No recibimos los aseguramientos de la Empresa de Bebidas y Licores, ni los refrescos enlatados, por eso la gente va a comprarlos a los lugares aledaños y perdemos clientes”.

Igual le ocurre a Yurwhys Shumam, titular de la cafetería agramontina Vos Sabéis. “Los centros no estatales tienen de bueno que ellos mismos toman las decisiones y las ejecutan; pero casi nada está a la mano y se dificulta mantener las ofertas. Las ventas mayoristas aún las estamos esperando”, plantea.

La misma piedra molesta en los zapatos de los tres trabajadores de la unidad avileña Micro A, donde Ernesto Ramos, titular de esta cafetería de barrio, expresa que sin un mercado abastecedor no es posible bajar los precios de venta.

Similar inquietud tiene la cienfueguera Yudaimi León Linares, vicepresidenta de la cooperativa Pinos Altos, enclavada en la avenida 5 de Septiembre, zona de hospitales y de la facultad de Ciencias Médicas, así como de la escuela de arte Benny Moré.

La joven valora que el mercado mayorista constituido por contratos directos con empresas productoras debería fluir en beneficio de los establecimientos que tienen gran importancia social por el servicio brindado a la comunidad. Pero no es fácil destrabar la relación contractual con las empresas.

A su lado, Zulema Delgado, económica de la misma entidad, argumenta: “Dejamos de ingresar alrededor de 22 000 pesos porque la Empresa de la Industria Alimentaria nos quitó el dulce, pues el producto tiene un componente en divisa. Propusimos comprárselo a precio de venta, pero aun así no camina la gestión. La Empresa de Bebidas y Refrescos igual dice que no está autorizada a vendernos”.

Y añade: “No hay una obligación de entrega pues todo depende de las condiciones económicas del país. Así ocurrió el año pasado con el cerdo y con el queso, que lo rebajaron. ¿Dónde está el avance entonces, si cuando queremos elevar las ofertas tenemos el freno de seguir funcionando como si tuviéramos una libreta de abastecimiento?”.

De dónde serán... ay, mamá...

La ineficacia de la relación contractual con las empresas proveedoras, provoca que las entidades bajo nuevas formas de gestión acudan a las unidades minoristas y se produzcan desabastecimientos que afectan al pueblo.

Carmela López y su pequeña hija transitan de un lugar a otro por la avenida capitalina de Línea, en busca de una bebida refrescante para mitigar la sed. La madre se queja: “Hoy en las ‘shopping’ y en las cafeterías estatales no hay refrescos, maltas, cervezas cubanas, y no queda otra alternativa que comprarlos a mayor precio en las cafeterías arrendadas por cuentapropistas. Llegan con los carros, arrasan, y no dejan nada para nosotros”.

En busca de soluciones, se habla de crear tiendas que oferten productos con grandes formatos. Es el caso del establecimiento habanero Zona +, de la corporación Cimex, en 7ª A entre 66 y 70, Playa, con productos al por mayor para satisfacer necesidades del sector no estatal.

Sin embargo, quienes acuden allí a comprar, expresan que no hay grandes diferencias entre las ofertas de este centro y otros. Sugieren hacer descuentos o aplicar precios diferenciados para los grandes clientes asiduos, como lo hacen tiendas similares en el mundo.

Gretchen Alfonso, directora de mercadotecnia de Cimex, aclaró a Cubadebate que Zona + es tan solo una tienda minorista. “Las mayoristas tienen otros sistemas de trabajo, otra manera en la formación de precios”.

Una arista diferente del asunto es que desde otros países llegan mercancías de todo tipo, lo cual corrobora que hay un mercado abastecedor subterráneo.

Mientras la promesa del mercado mayorista y las tiendas de este tipo van y vienen, hay trabajadores por cuenta propia que sugieren permitir la importación de artículos y equipos con fines comerciales –ahora solo autorizado a las cooperativas mediante la gestión de Cimex-.

Lo anterior pudiera funcionar con las debidas regulaciones, licencias e impuestos arancelarios que beneficien al país, y de este modo destrabar el funcionamiento de estas formas de gestión, así como poner coto a la ilegalidad.

Tomando la temperatura

¿Frío o caliente?, de una forma u otra se califica por la población la mejoría buscada en la gastronomía de las nuevas formas de gestión no estatal. Unas tienen aciertos, y otros tropiezos.

En la capital, El Tropicín, ubicado en 12 y 21, Vedado, sigue dormido en los laureles. Lleva dos años en reparaciones. El presidente se endeudó con dos millones de pesos al banco. Dicen que en agosto iban a abrir, pero faltan muchas condiciones, incluida una gran marquería de cristales y aluminio.

A pesar de los avances, el talón de Aquiles de algunas cooperativas continúa siendo la afluencia de personas. Unos alegan que la razón es la mala ubicación, otros no tienen excusas.

La cooperativa El Recodo, en F y Malecón, Vedado, permanecía cerrada a las dos y 30 de la tarde del sábado 30 de julio, cuando los reporteros de BOHEMIA visitaron la zona. Cinco días después, recibía a varios clientes. Es un lugar pequeño, con pocas mesas. Pero no existe un cartel que identifique al sitio.

Isabel Socarrás, vecina y cliente, afirma que los trabajadores del Ministerio del Turismo almuerzan en ese “comedor”, donde los platos no bajan de 25 CUP. “Ahí hay muy buena higiene y me consta que ha mejorado mucho sus condiciones, pero le falta afluencia de público”. Lástima que se haya perdido el asiduo público universitario de F y 3ª, que tuvo décadas atrás.

Hay otros lugares que logran avances. En Vos Sabéis, los camagüeyanos Elia Peláez, Armando Ronquillo, Anabel Basulto y Lily Castro votan a favor del cambio donde antes solo se ofrecían espectáculos bailables con gran molestia para los habitantes de la zona.

Elia, vecina cercana, añade que allí hay profesionalidad, higiene y respeto al público. Viven pendientes de mantener la oferta, además del café no faltan los bocaditos, tamales, espaguetis, croquetas, batidos –recomienda el de coco-, ni la limonada frapé... Todo esto alivia la alimentación del pueblo, dice.

Igual impacto social logra la cafetería arrendada Micro A, donde el avileño Cristóbal Hernández, declara que “la calidad es muy buena, los bocaditos tienen el pan suavecito, hay refrescos, yogurt, muy especial y frío es el refresco de piña. Paso por aquí a cada rato y no resisto la tentación de comprar algo”.

De las 189 cooperativas gastronómicas aprobadas (80 funcionando y 109 pendientes), algunas muestran una imagen diferente que beneficia al entorno donde están enclavadas. También el servicio se va perfeccionando. La Divina Pastora, el Biki, Bien me sabe, y la Casona de 17, por solo mencionar algunas de las habaneras, enderezan un camino que estuvo torcido durante años.

(Tomado de Bohemia)

<https://www.radiohc.cu/de-interes/caleidoscopio/105172-gastronomia-no-estatal-en-cuba-ni-frio-ni-caliente>



Radio Habana Cuba