

Control y éxito, ¿en ese orden?



Por Yudy Castro Morales

Luego de 21 años en el negocio de los restaurantes, Ernesto Blanco sabe bien los requisitos de esa actividad, qué puede o no puede hacer, porque el respeto a los límites es también una clave de éxito.

Hoy, no son pocas las agencias turísticas con las cuales tiene contratos firmados, por lo que la imagen de Cuba que muchos visitantes guardan posee, probablemente, un referente en la comida de La Fontana, un sitio ubicado en el municipio capitalino de Playa, cuyos servicios reflejan el auge de los emprendimientos que reverencian la cultura culinaria.

También Atelier, de Plaza de La Revolución, y La California, de Centro Habana, son de esos restaurantes reconocidos por su alta cocina, y hasta por los clientes ilustres que en esta etapa de "moda cubana" han elegido sus predios para "saborear" la realidad de la Isla.

El Pellizco, sin embargo, más retirado en Guanabacoa, debe su "fama" a la abundancia de los platos y a los precios módicos, sin obviar la exquisitez de las masas fritas, presentadas como la especialidad de la casa.

Con los titulares de estos negocios compartió el periódico Granma recientemente, pues ellos formaron parte de los 32 restaurantes de trabajadores por cuenta propia que fueron inspeccionados durante el mes de octubre por el Consejo de la Administración Provincial (CAP) de La Habana, con el propósito de verificar su adecuado funcionamiento.

Además de participar en el control, también habían estado presentes en el proceso de diálogo previo a las acciones, y que como explicó la vicepresidenta en funciones del CAP de la capital, Isabel Hamze Ruiz, se propuso alertar sobre algunas tendencias negativas que se venían identificando en ese tipo de establecimientos.

El recorrido incluyó, de igual forma, El Farallón y Sarao, de Plaza; La Guarida, en Centro Habana; Perla Negra, perteneciente a 10 de Octubre y el Chanchullero, en La Habana Vieja, sitios, en su mayoría, ya casi "emblemáticos" dentro de la vida nocturna capitalina.

UN CONTROL DE RUTINA CON MUCHA INTENCIÓN

Según Isabel Hamze Ruiz, La Habana posee un grupo de atención al trabajo por cuenta propia (TCP) que tiene la responsabilidad de velar por el control y de regular todo lo referido a esta forma de gestión, en la cual hay más de 152 000 trabajadores en la capital, en 201 actividades aprobadas.

De la labor organizativa de este equipo, explicada recientemente en una información publicada por Granma, se derivaron las medidas que desde septiembre se han venido implementando y que incluyeron: la suspensión temporal de la entrega de la licencia de elaborador vendedor de alimentos y bebidas mediante servicio gastronómico (paladares), las reuniones con los titulares de esos negocios de los 15 municipios capitalinos y las posteriores acciones de control.

No obstante, en entrevista con nuestro diario, aclaró que desde el 24 de octubre ya se reabrió el otorgamiento de licencias para esa actividad, y en función de ello ya se han otorgado 22 nuevos permisos, cifra que viene a engrosar los 502 restaurantes que ya existen en la capital.

Recapituló que las reuniones, realizadas entre septiembre y los primeros días de octubre, tuvieron el objetivo de alertar sobre asuntos que empañaban el quehacer de los restaurantes y que constituían indisciplinas.

Se les habló a los titulares sobre la hora de cierre (3:00 a.m.), el procedimiento para la contratación de artistas y trabajadores, el parqueo de los autos, el ruido, la adquisición de mercancías ilícitas, el contrabando y el delito de receptación, hechos que no se justifican con la ausencia de un mercado mayorista.

También se les llamó la atención sobre la responsabilidad de evitar que sus establecimientos se convirtieran en escenarios para el expendio de drogas, el proxenetismo y la prostitución, así como la inversión de capital de dudosa procedencia, por el riesgo de incurrir en el lavado de dinero.

Fueron advertidos, de igual forma, sobre los incumplimientos de las regulaciones urbanísticas, los trámites falsos en la compraventa de viviendas, la importación de mercancías con fines comerciales, y, respecto al alcance de las actividades para las que les fue otorgada la licencia. Y no se pasó por alto el pago de los tributos y el delito de evasión fiscal.

Luego de concluidos los intercambios, apuntó, iniciaron las acciones de control, dirigidas a chequear los mismos aspectos analizados antes, y cuyos procedimientos no se alejaron del trabajo de rutina.

De modo general, los resultados fueron positivos, reconoció, y observamos buena reacción respecto al cumplimiento de los horarios, el ruido y el respeto a las normas de convivencia, y especialmente en todo lo relacionado con la contratación.

En La Habana, acotó, la Dirección Provincial de Trabajo (DPT), de conjunto con la Central de Trabajadores de Cuba, había hecho un estudio que revelaba que el 80 % de los titulares no tenían contratos escritos con sus empleados, y ya hoy esa realidad es diferente.

A juicio de Arián Piñero, subdirector de la DPT, ese procedimiento es imprescindible, en aras de proteger los derechos de quienes se acogen a esta fuente de empleo, teniendo en cuenta que del total de TCP en la capital, alrededor de 37 000 son trabajadores contratados.

Sin embargo, subrayó Hamze Ruiz que «es preciso seguir trabajando en los temas relacionados con la licitud de las materias primas, ante la falta de un mercado mayorista. El saldo del proceso ha sido favorable. Tenía una intención profiláctica y creemos que se cumplió. La credibilidad ahora está en hacerlo sistemático».

JUSTOS Y PECADORES

"Cuando recibí la citación para el intercambio con autoridades del Gobierno me sugestioné, pero luego, con el diálogo, empecé a comprender la alerta, porque guerra avisada no mata soldado, y entendí que teníamos que ponerle más control a nuestros negocios".

Así inició la conversación con Granma Niuris Ysabel Higuera, titular de Atelier, restaurante que abrió sus puertas en diciembre del 2010 y mantiene contrato con disímiles agencias turísticas.

Contó que "el control incluyó todo lo dicho en la reunión. Inició a las 9:00 p.m. y terminó a las 3:00 a.m. El horario no me pareció el adecuado, pero no estoy en contra del control porque ello sucede en cualquier lugar del mundo".

También Pablo Charles Farigola, dueño de La California, reconoció que "el control es necesario porque sin esas acciones no hay país que se desarrolle", pero también llamó la atención respecto al momento del día escogido para llevarlo a cabo, tema sobre el cual fueron reiteradas las inquietudes.

En ese sentido, la vicepresidenta en funciones del CAP esclareció que "la inspección tuvo como norma el análisis de los hechos en el momento en que estaban sucediendo. Por eso se realizó mientras funcionaban los negocios y se escogieron, precisamente, las noches, porque se correspondían con el horario más activo. No obstante, se trató de no molestar a los clientes ni paralizar el servicio".

Otro de los comentarios repetidos fue el concerniente al límite de sillas. Por tal motivo fueron multados, según dijeron a nuestro diario, El Pellizco, Atelier y La California.

"Restringir la capacidad atenta contra el buen desenvolvimiento del negocio. Quienes prestamos servicios a las agencias turísticas a veces estamos el día entero vacíos, pero a una hora específica llegan varios grupos y nos vemos obligados a incumplir, incluso, con nuestros contratos", señaló Ernesto Blanco.

La capacidad aprobada debe estar en correspondencia con la capacidad real de cada lugar, sugirió José Eduardo Alfonso, al frente de El Pellizco. "Estamos dispuestos a pagar los impuestos que se establezcan, porque muchos no queremos violar las normas, pero queremos negocios prósperos", apuntó.

Algunos, como los dueños de La California y La Fontana, tienen dos licencias (cafetería y restaurante), pues de esta forma tienen derecho a 50 sillas por cada permiso. Pero ello, aseguran, no siempre soluciona los cuellos de botella.

De acuerdo con Isabel Hamze, ese es un asunto que se ha ido modificando en el tiempo. "Aun cuando no normamos esos límites, sí conocemos sobre dicha inquietud y creemos que debe estudiarse por los organismos competentes".

La ausencia del mercado mayorista y el desabastecimiento de la red de comercio minorista fue, como de costumbre, la insatisfacción más debatida. Todos pusieron énfasis en cómo esta situación incide en la calidad y variedad del servicio y en los precios elevados de sus ofertas, si bien algunos

sobredimensionan sus costos.

En palabras de Hamze Ruiz, "la situación con el mercado mayorista no es un problema de voluntad, y es sabido que la red minorista a la que acudimos todos está deprimida. Se han hecho esfuerzos para proveer las tiendas de algunos surtidos en formatos industriales, pero eso resulta insuficiente".

Como alternativa, también frecuente entre los reclamos, los entrevistados insistieron en la posibilidad de vincularse a las entidades importadoras para adquirir insumos y equipamiento. Otras ideas cuestionaron la imposibilidad de importar (los titulares) productos deficitarios como las bebidas, por ejemplo.

Al respecto, Isabel Hamze manifestó que la vinculación de las formas de gestión no estatal con las empresas importadoras, ante la imposibilidad de ingresar al país artículos con carácter comercial, se ha logrado un poco con las Cooperativas no Agropecuarias (CNA); pero no ha sido posible con los trabajadores por cuenta propia, pues se trata de un sector muy diverso.

Según datos aportados por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, al cierre de septiembre ejercían el trabajo por cuenta propia en todo el país 522 855 personas. Y de esa cifra, 58 993 se dedicaban a la elaboración y venta de alimentos.

Entendemos, dijo Hamze Ruiz, que se trata de un reclamo lógico, pero no hemos tenido la solución para ello. Con las CNA se está empezando, pero extenderlo a un sector tan amplio como el privado, y que va en ascenso, todavía es complejo. Aunque no pongo en duda que se dan pasos para que ese mecanismo también favorezca a los TCP.

En torno a la capacitación se pronunciaron los titulares de La California y La Fontana. Para Pablo Charles, es insuficiente o nula la asesoría que se le brinda a los TCP en cuanto a los temas tributarios y financieros y cuestionó las incongruencias entre los organismos que llevan a cabo los controles.

Mientras, Ernesto Blanco destacó la importancia de la autopreparación y de contar con personas capacitadas en esos temas, pues las inspecciones son hoy más rigurosas y los dueños tienen que tener total dominio de su contabilidad.

Asimismo solicitaron conocer más sobre el destino de los impuestos que aportan al Presupuesto de sus municipios. Y la vicepresidenta, por su parte, consideró que la implicación de estos actores económicos con la comunidad debe ser más estrecha y urge tender puentes desde el gobierno hasta los TCP y viceversa.

LOS BARES SÍ, PERO...

Luego de las acciones de control, mucho se ha especulado sobre el alcance de las licencias y si estas, en definitiva, contemplan el servicio de bar.

Isabel Hamze refirió que, en la licencia, desde su nombre, se reconoce la existencia del bar. De hecho, la mayoría de los paladares lo tienen, pues se trata de un servicio muy atractivo para la vida nocturna de La Habana. Hasta el horario de cierre de estos establecimientos apunta hacia tales actividades. Y a veces su nombre o tarjeta de presentación incluye el bar.

Los señalamientos que hemos hecho, subrayó, "no tienen relación alguna con los servicios de bar, excepto que no pueden tener bebidas importadas que no se comercialicen en nuestro país. Allí puede venderse cualquier tipo de trago, vinos; pero el bar no puede convertirse en una discoteca. Para eso no existen licencias hoy, y algunos distorsionan ese alcance. Tampoco se trata de que el restaurante sea absolutamente un bar, porque eso no está contemplado".

El tema de las discotecas privadas, apuntó, "no creo que se esté evaluando. Existen en la capital centros nocturnos estatales y de gestión cooperativa. Tal vez sean insuficientes, por lo que resulte preciso

aumentar la red. Y eso se debe estar estudiando".

Sobre este particular, varios entrevistados hicieron alusión a la alta demanda de dichos servicios y a las fisuras de calidad que presentan los establecimientos estatales que hoy se dedican a esa actividad. Lo relevante, coincidieron, no está en el tipo de emprendimiento sino en el control.

Además, reconocieron la responsabilidad de los dueños con todo cuanto ocurre al interior de sus negocios. No en vano se reservan el derecho de admisión.

En total concordancia, Hamze Ruiz reiteró que "las indisciplinas no son patrimonio de un modelo gestión. También se presentan en los establecimientos estatales, por lo que los controles se hacen en todos los niveles".

Lo hecho en estos meses, concluyó, nos ha permitido reflexionar. "Hemos tenido la posibilidad de transmitirle al sector de trabajadores por cuenta propia que los apreciamos, que el servicio que ofrecen es importante, que de sus restaurantes no podemos prescindir. Hay que controlar, y a la vez, sumar, porque ellos también son parte de la maravilla que somos".

(Tomado del periódico Granma)

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/111801-control-y-exito-en-ese-orden>



Radio Habana Cuba