

# ¿Se saldarán las deudas con el cliente?

Al igual que en todo el país, el sector de la Gastronomía en la provincia es objeto de un proceso de perfeccionamiento que impone profundos cambios en su gestión empresarial



En la UEB Restaurante 1514 se buscan alternativas para incrementar la venta de alimentos a la población. /Fotos: Vicente Brito



Variación en la oferta distingue a la unidad La Rotonda, a pesar de que el servicio se hace hoy puertas adentro.

Xiomara Alsina Martínez

Desde que comenzaron a escucharse las primeras noticias de lo que serían las Unidades Empresariales de Base (UEB) con características especiales, muchos gastronómicos se apretaron el cinturón para clasificar o, mejor dicho, superar las metas que les impone el cambio hacia una forma de gestión que, sin dejar de ser estatal, se parece al modelo privado, algo así como producir bienes y servicios a partir de su propio encargo y con total autonomía comercial.

Confieso que en un principio hasta pensé que este rompecabezas sería difícil de armar, por la sencilla razón de que, hasta el momento de su creación como UEB, a las cafeterías, restaurantes y puntos de venta de alimentos ligeros les llegaba todo por “la canalita” y aun así a algunos centros les resultaba difícil funcionar sin fallas en el servicio, es decir, con la eficiencia y calidad requeridas para satisfacer el gusto y las demandas de la población.

Pero todo indica que hoy es otra la realidad y con la creación de las primeras UEB de la provincia se han estremecido los cimientos de las unidades que ya fueron seleccionadas para transitar por este camino hasta incluirse en la lista de las que quedarán al término del presente año cuando cierre todo el proceso en el país.

## CERO CADENA DE IMPAGOS

Si un mal ha padecido el sector de la Gastronomía en la provincia ha sido la cadena de impagos año tras año; pero, según Ariel Fernández Martín, director del Grupo Empresarial del Comercio en Sancti Spíritus, una de las ventajas de las UEB está, precisamente, en poner fin a los incumplimientos financieros, porque dichas estructuras ejecutan su propia economía.

“El balance de recursos sigue igual —aclara Ariel—, la empresa municipal les notifica a los proveedores mayoristas cuál sería la asignación de productos a determinada UEB, y es la unidad gastronómica la que realiza

el contrato directo con los suministradores, además de que pueden hacer sus propias gestiones y pagar en efectivo o a través de cheques.

“Otra ventaja de las UEB es que todos los desembolsos se realizan al momento de recibir el producto, incluso, a través del pago electrónico, porque una vez que las mismas legalizan su cuenta bancaria se les entrega una tarjeta magnética para que operen mediante el sistema de transferencia”, señala Fernández.

El Decreto No. 28 referente al modelo de gestión estatal de la unidad gastronómica de subordinación local, publicado el 6 de enero del 2021 en la *Gaceta Oficial*, deja claro los objetivos de la creación de las UEB cuando acota: “Ordenar esta actividad, que incluye la aplicación consecuente de la política de cuadros, transformar los recursos humanos, flexibilizar el funcionamiento de las administraciones de las unidades gastronómicas, diseñar un mecanismo comercial y financiero para adquirir directamente los aseguramientos e insumos y delegar a su director las facultades que le permitan autonomía y responsabilidad en su gestión”.

## EL ESTRENO DE LAS UEB

Desde mucho antes de que el país hablara del proceso de perfeccionamiento dentro del sector como parte de la Tarea Ordenamiento, un centro de la gastronomía popular, la cafetería La Rotonda, ya era un referente en la cabecera provincial. Allí la calidad del servicio y la entrega del colectivo constituyen carta de presentación para cualquier visitante, no por gusto fue la primera de las cuatro UEB que se han creado en la provincia.

Para Norge Pérez Concepción, su director, la tarea no ha sido fácil, pero con trabajo y organización todo es posible. Desde el inicio de marzo a la fecha, a pesar de estar en los primeros pasos en la contratación de materias primas y servicios, organización de la fuerza laboral, búsqueda de recursos y pago de impuestos, entre otras acciones, los resultados económicos y productivos hablan por sí solos.

“Me gustaría aclarar que debido a la COVID-19 no podemos hablar de un servicio

puertas adentro —explica Norge—, sino de ofertas solo para llevar o la venta en zonas de aislamiento, pero cuando comparamos los ingresos de enero y febrero (unos 950 000 pesos) con marzo, el primer mes con la nueva estructura, vemos que las ventas superaron el 1 148 050 pesos, de los cuales solo en alimento para elaborar contabilizamos unos 500 000 pesos, lo que indica que, a pesar de funcionar con un horario limitado, hasta las cinco de la tarde, y no las 24 horas, la demanda por nuestras ofertas crece.

“Ejemplos como este ponen sobre el plato una verdad irrefutable: cuando el gastronómico se siente dueño de su centro, con un mayor sentido de pertenencia; cuando la gestión económica es viable, los salarios estimulan y se distribuyen utilidades, el incentivo es mayor y quilo a quilo se puede hacer más, aunque las limitaciones materiales sean reales”

“Gracias a la posibilidad de realizar contrataciones con diversos proveedores estatales o privados nos abrimos a otros mercados, incluso fuera de la provincia, como es el caso de Cítricos Ceballos, en Ciego de Ávila, desde donde adquirimos néctar de frutas, pulpas y jugos de diversos sabores, todos con gran aceptación por los clientes. Ello nos permite, además, realizar el intercambio de productos con las restantes UEB gastronómicas del territorio y de esta forma se diversifican los surtidos en todas”, apunta Norge.

Con una visión bien definida de lo que debe hacer su entidad, ahora convertida en

Unidad Empresarial de Base Restaurante 1514, para buscar los ingresos necesarios y, además, generar utilidades, que cada tres meses puedan ser distribuidas entre el colectivo de trabajadores, Boris Martínez Roche, su director, dice lo que para él significa ser empresario y servidor público.

“Lo primero fue la capacitación, muy rigurosa por ciento, y el reordenamiento del personal, con un mínimo de trabajadores indirectos, pues la mayoría pasa a ser parte del servicio. Nuestra misión es hacer gastronomía y hacerla bien. Ya nadie interviene en la búsqueda de un recurso, somos nosotros mismos quienes lo contratamos y lo trasladamos hasta la unidad. A ello se suma la unificación de bienes y centros, lo cual forma parte del propio proceso. A esta UEB, por ejemplo, se le incorporó El Yumurí y de esta forma quedamos más fortalecidos”.

En la puerta de la cafetería El Marlo, perteneciente a la UEB Restaurante El Cochinito, algunos espirituanos esperan para adquirir dulces marquesitas, procedentes de la Dulcería-Repostería El Nery. Allí una de las dependientes encargadas del expendio, indica: “Hay que incrementar la oferta, hacer gestiones de venta y promover cuanta iniciativa sea posible para multiplicar los ingresos y acercar el servicio al cliente, ahora que estos no pueden entrar hasta el interior del salón”.

Ejemplos como este ponen sobre el plato una verdad irrefutable: cuando el gastronómico se siente dueño de su centro, con un mayor sentido de pertenencia; cuando la gestión económica es viable, los salarios estimulan y se distribuyen utilidades, el incentivo es mayor y quilo a quilo se puede hacer más, aunque las limitaciones materiales sean reales.

La suerte está echada y, tras la creación de las cuatro primeras UEB gastronómicas con características especiales en Sancti Spíritus, prosiguieron otras para completar 20 al cierre de abril, con más de 44 establecimientos unificados; pero el proceso continúa, pues el objetivo es arribar al 30 de octubre con todos los centros que cumplan los requisitos incorporados al programa.

**Escambray**

Órgano Oficial del Comité Provincial  
del Partido en Sancti Spíritus  
Fundado el 4 de enero de 1979

Director: Juan A. Borrego Díaz  
Subdirectora: Gisselle Morales Rodríguez  
Jefe de Información: Reidel Gallo Rodríguez  
Editora: Yoleisy Pérez Molinet

Diseño: Angel R. Borges y Yanina Wong  
Corrección: Miriam López y Arturo Delgado  
E-mail: cip220@cip.enet.cu  
Teléf. 41323003, 41323025 y 41323047

Dirección: Adolfo del Castillo No. 10  
Código Postal: 60 200. Sancti Spíritus  
Impreso en Empresa de Periódicos.  
UEB Gráfica Villa Clara. ISSN 9664-1277