

Perfeccionamiento de la Gastronomía: ¿más de lo mismo?

A un año de creadas las nuevas UEB con características especiales, en algunos establecimientos del sector aún persisten insatisfacciones, malas prácticas e ineficiencia económica

Xiomara Alsina Martínez

Mucho ruido y pocas nueces, reza el refrán popular que encaja como anillo al dedo en lo referente a algunas Unidades Empresariales de Base (UEB) con características especiales pertenecientes al sector de la Gastronomía, surgidas al calor del llamado Proceso de Perfeccionamiento que se inició hace algo más de un año.

Sin pretender hacer un tratado sobre el tema, que todavía está en etapa de implementación, *Escambray* indaga sobre varios tópicos como las formas de gestión, el desempeño económico y la calidad del servicio en las unidades que ya fueron creadas, asuntos que todavía continúan recibiendo señalamientos.

Para muchos directores el surgimiento de las UEB ha sido un paso de avance atendiendo a las facultades que se les atribuyen, entre ellas la posibilidad de conformar su propia plantilla, crear precios a partir de nuevos productos y proponer normas técnicas, a lo que se suma la utilización de un fondo equivalente a 200 000 pesos para la compra de mercancías.

Sin embargo, existen inconvenientes relacionados con los costos de los productos autogestionados que hoy representan el 90 por ciento de los que se utilizan en las distintas elaboraciones o servicios, pues, a diferencia de etapas anteriores, por la “canalita” no entra casi nada; de ahí que la búsqueda de ofertas fuera del sector estatal se considere como la base principal para generar ingresos. Solo que la disparidad de precios en cualquiera de las mercancías que se obtienen por la vía de los particulares, minindustrias, trabajadores por cuenta propia o cualquier otra modalidad afectan sobremedida la economía de estos centros.

UN AÑO DESPUÉS

¿Hasta qué punto resulta efectivo el perfeccionamiento del sector gastronómico? Un recorrido por algunas de las UEB que ya cumplen su primer año de creadas permitió constatar aspectos relacionados con la calidad del servicio, imagen, confort y principalmente, el cambio de mentalidad de los integrantes de cada colectivo laboral, llamados a ser más competitivos en su desempeño y gestión.

Para Jorge Castro Martínez, director de la UEB Complejo Mar y Cielo, los momentos por los que atraviesa el país con desabastecimientos en determinados productos y la situación provocada por la pandemia le imponen retos para cumplir con los ingresos mensuales y el pago de impuestos. “De abril a diciembre del 2021 —explica— hicimos más de 15 millones de pesos con una utilidad superior a los 5 millones, sin embargo, en febrero de este año estuvimos a punto de cerrar con pérdidas debido a la falta de abastecimientos como las bebidas, que resultan vitales para la gastronomía.

“A ello se une el alza de los precios de todos los productos —continúa Castro Martínez—, el año pasado, por ejemplo, ofertamos el bistec de cerdo a 145 pesos



A pesar de que puede realizar compras por autogestión, la unidad El Ranchón de la UEB del Siboney permanece vacía y sin ofertas.

y como ya expliqué tuvimos utilidades y ese mismo plato hoy está en 225 pesos porque se obtiene por autogestión y su costo varía, al igual que otros cárnicos, solo que la Gastronomía estatal requiere de un complemento, que en este caso debe ser el de los proveedores habituales, digamos el Cárnico, el Lácteo, la Mayorista de Alimentos, Bebidas y Refrescos u otros, siempre que mantengan sus ventas dentro de un prudente margen comercial; de lo contrario, resulta muy difícil brindar ofertas más asequibles a la población y generar ingresos”.

Yonael Torres Veloso, director de la UEB Restaurante El Cochinito, de Sancti Spíritus, una de las tres primeras creadas en la provincia, junto a Las Delicias de La Rotonda y el Restaurante 1514, añade que la creación de estas nuevas formas de gestión sí resultan provechosas porque cuentan con más autonomía al no tener que esperar por decisiones de instancias superiores para una gestión y se sienten más libres a la hora de negociar o adquirir los recursos. “Ya nosotros distribuimos utilidades y en el mes de febrero cambiamos todas las luminarias del restaurante pagando a una mipyme con el dinero depositado en nuestra cuenta bancaria”, alega.

Sin embargo, aunque en la mente de los directivos está incorporado el ingreso y la utilidad, si queremos realmente convertir el proceso de perfeccionamiento de la gastronomía en un hecho que demuestre la valía de la empresa estatal socialista, existen otros aderezos que resultan imprescindibles en este plato para dejar a un lado las malas prácticas y las imperfecciones que han persistido por años.

No se trata, entonces, de crear nuevas UEB por cumplir con una meta, sino de ir en busca de una excelencia que, por supuesto, se sustente en los ingresos, pero también es importante lograr la adecuada estética y la competitividad. Es por ello que no se concibe una unidad gastronómica perfeccionada con el mobiliario roto, manteles ajados, vasos de botella picada, salones oscuros y con paredes desconchadas y con falta de pintura, entre otras deficiencias.

En una reciente visita a la UEB Restaurante Siboney, de Cabaiguán, pudimos comprobar que la mayoría de los ingresos se logran, sí, pero puertas afuera del establecimiento, algo que sucede también en otros centros, pues, a decir verdad, ni las condiciones estéticas y constructivas de las unidades que la conforman, ni el entorno que rodea ese lugar —otrora referente de belleza—, ni el servicio cumplen con los más elementales requerimientos de una gastronomía perfeccionada.

En diálogo con algunos trabajadores supimos que el año pasado cobraron utilidades de entre 3 000 y 4 000 pesos por encima del salario y están en espera de un pago similar, porque tienen dinero gracias a las ventas



La Gastronomía espirituana depende, en más del 90 por ciento, de los productos procedentes de la autogestión. /Fotos: Vicente Brito

de alimentos en ferias y en comunidades; entonces, ¿por qué no emplear a parte de su fuerza laboral que por varios días permanece subutilizada en realizar los mantenimientos constructivos de la unidad o la limpieza de las áreas verdes donde la maleza ha ido ganando terreno?

RETROCESO ECONÓMICO

Convencido de que sí se puede lograr una gastronomía eficiente y distintiva está Ariel Fernández Martín, director del Grupo Empresarial del Comercio en Sancti Spíritus, quien desde que comenzó el proceso de perfeccionamiento ha explicado todo lo concerniente a temas legales, autonomía, creación de fichas de costo, precios o cualquier otra indicación referida al tema.

En un reciente análisis ante las máximas autoridades del Gobierno en la provincia, se puso sobre el tapete cómo hasta el momento se evidencia un retroceso en la eficiencia económica, reconociendo que en siete de las 30 UEB de reciente creación se están generando pérdidas que corresponden a la etapa final del 2021 y el primer mes del 2022. Allí trascendió, además, que las que no logren revertir esta situación serán analizadas y en caso de no recuperarse, se anexarán a otra de nueva creación o a las que estén formadas y muestren un trabajo eficiente en su gestión.

Fernández Martín destacó que las UEB se crearon para tener utilidades, prestar un servicio de calidad y entrar en la competencia; no para generar pérdidas y tener más de lo mismo, como se aprecia en algunos lugares.

Y no se trata de llamados y consignas sin un fundamento sólido, pues la implementación del perfeccionamiento es un hecho que en la mayoría de estas estructuras ha dado frutos, lo cual consta cuando surgieron y debieron probar su valía puertas afuera de los establecimientos a causa de la covid y después que llegó la nueva normalidad y los centros gastronómicos reabrieron para recibir a los clientes. Ejemplos positivos hay, pero mientras la eficiencia no se generalice, la Gastronomía no puede darse por perfeccionada.