

Engañosas bolas aún en Coppelia

Publicado: Sábado 15 abril 2017 | 11:40:50 pm.

Publicado por: José Alejandro Rodríguez

Luego de remozada la célebre heladería Coppelia, Alexander Hernández Sotero quiso probar los «nuevos aires» de la llamada Catedral del Helado, el pasado 11 de abril, a las 9:00 p.m.

Se asombró al constatar que ofertaban seis sabores en una de las áreas: coco, plátano, mantecado, naranja-piña, vainilla y rizado de chocolate. Pero cuando se sentó, volvió a la realidad: solo había uno. Se levantó y fue a la torre: promocionaban cinco sabores y solo habían dos. Fue a otra área: cuatro sabores anunciados, pero solo uno...

Al fin se resignó y se sentó a esperar. A los 15 minutos vino el dependiente y le informó que solo había el sabor coco, pues la vainilla estaba por acabarse. Alexander pidió cinco de las llamadas ensaladas, pues quería disfrutar el helado y, a la vez, llevar una parte en un pozuelo pequeño, donde podían caber dos ensaladas, o a lo sumo tres apretadas. A los diez minutos llegó el pedido. Para su asombro, las bolas de helado estaban a la mitad, agujereadas y sin la norma requerida. ¡Las cinco ensaladas le cupieron en el pequeño pozuelo!

Cuando el dependiente fue a cobrarle, le dijo que eran 25 pesos. Alexander le reclamó, y aquel respondió que como él vertió todo el helado en el pozuelo ya había perdido, que debía haberle reclamado al momento. «Le pagué, afirma, pero con su buena dosis de quejas y de molestias. La verdad, estaba apurado y me había demorado más de lo normal y razonable para un Coppelia prácticamente vacío».

No obstante, Alexander observó por doquier un extraño trapicheo: «Gente con jabas de tinas salían por la puerta y a la vista de todos, asegura. El robo a las bolas de helado era evidente. Yo miraba hacia todos lados y los consumidores tenían el mismo prototipo de bola de helado a la mitad.

«¿Cómo es posible que ni el Jefe de Brigada del colectivo de trabajo, ni el boleador ni el dependiente se den cuenta de que alguien está metiendo las manos? ¿Cómo es posible, si el Gobierno de la capital se ha gastado miles de pesos para reparar el Coppelia, que siga el robo por falta de control? ¿Quién controla a quién?», cuestiona Alexander, a la espera de respuesta en Yumurí 607, entre Altura de Montejo y Lindero, Párraga, La Habana.

Decepción en el Himalaya

Elizabeth del Carmen Díaz Donikian (3ra. A No. 17203, entre 172 y 174, reparto Flores, Playa, La Habana) elogia el intento de rescatar la gastronomía estatal en la capital.

Hace votos por que esta llegue a competir en buena lid con los privados y no sea un arranque efímero como otros a lo largo de los años, para volver a lo mismo, sin seguimiento sistemático.

Cuenta que el pasado 4 de abril invitó a su nieta a la recién remodelada heladería Himalaya. Lo primero que observó —y la cultura del detalle es esencial— fue que con los cambios, los empleados tienen que caminar más. Y la otra molestia es «que ahora, para hacer el despacho a las mesas, entran por una misma puerta los clientes que van para la cancha, y los dependientes con las bandejas de entrega y recogida».

El domingo 2 de abril, señala, se publicó la información de que ofrecían 21 sabores de helado, con funcionamiento de la cancha. Y el martes 4 el local no tenía la terminación, pues estaban poniendo aún un split en la parte de la cancha.

«Una hora para entrar con 20 personas aproximadamente delante de mí, refiere. Conté cuatro dependientes para diez mesas, y uno que salía de vez en vez para hacer alguna recogida de lo ya consumido. O sea, para 40 personas sería a 2,5 mesas por dependiente. Y demoramos en que nos recogieran el pedido unos 15 minutos. Faltaban mesas auxiliares para poner las bandejas con la fabulosa vajilla que tienen ahora y que es grande (cabrán cuatro platos de ensaladas en cada bandeja).

«Los dulces no tienen una gran calidad (me pregunto si lo hacen con azúcar morena, que cambia la imagen y la textura). De los sabores, exclusivos dos (coco y guayaba). Los precios muy bien, pero el helado medio derretido. Cuando llegue el tiempo de verano, etapa en que hay más afluencia de personas, ¿cómo será el funcionamiento? La decepción que me llevé fue única, pero volveré en otro momento, para ver si puedo retractarme de estos comentarios», sentencia con cierto aire de optimismo a pesar de todo.

Bienvenidas sean estas observaciones de clientes en las dos historias, porque ellos bien saben, por muchas experiencias fallidas, que el «sabor» del rescate en la gastronomía no se logra con sonrisas de estreno ni imágenes de alborozo en la prensa. El asunto, bien lo dijo una vez el gran Zumbado, es de fijador. Y este no nace de entusiasmo, sino cuando se cortan males de raíz. Ojalá Elizabeth y Alexander puedan retractarse definitivamente de sus decepciones.

<http://www.juventudrebelde.cu/columnas/acuse-recibo/2017-04-15/enganosas-bolas-aun-en-coppelia>

Juventud Rebelde | Diario de la juventud cubana

Copyright © 2017 Juventud Rebelde