



Unas 290 personas pueden ser atendidas a la vez en esta heladería. **Autor:** Odalis Riquenes Cutiño **Publicado:** 21/09/2017 | 05:12 pm

## Un jardín para los helados

La puesta en funcionamiento de un nuevo Coppelia amplía los horizontes de disfrute para los habitantes de Santiago de Cuba en este tórrido verano

**Publicado:** Martes 02 agosto 2011 | 09:18:22 pm.

**Publicado por:** Odalis Riquenes Cutiño

SANTIAGO DE CUBA.— La posibilidad de disfrutar en familia de diversas combinaciones de exquisitos helados de fruta y hacerlo, por añadidura, en un especial entorno, ha quedado abierta para los santiagueros tras la puesta en funcionamiento de un nuevo Coppelia.

En la céntrica calle Enramadas, entre Gallo y Peralejo, se ubica El Jardín de las Enramadas, un excelso monumento a la belleza y el buen gusto, que sus 115 trabajadores desean defender desde la excelencia en el servicio.

Entre senderos y jardineras pobladas de begonias, flamboyanes, diez del día... y grandes murales que ofrecen un abanico de colores y alegría, desde las 9 y 45 de la mañana y hasta las 11 y 45 de la noche, de martes a domingo, es posible acceder al salón principal, denominado Sierra Maestra, con capacidad para 232 personas en mesas de cuatro y seis capacidades; así como a la cancha Turquino, en la que se puede atender a otras 48 personas; y a la barra Gran Piedra, que puede acoger a otras diez.

Completan las opciones que pone a disposición del visitante la confortable instalación un punto de venta de helado para llevar —en potes, cajas o en barquillo, con la oferta adicional de dulces producidos en el propio centro—, y la novedad de un quiosco para la venta en moneda nacional de los helados Nestlé.

«Nuestra especialidad —explica Ricardo Despaigne, segundo administrador del centro— son los helados de fruta, de los cuales ofertamos una variada gama de combinaciones, usando cuatro o cinco sabores diariamente; y entre estas

pretendemos que el helado de zapote, acompañado de bizcochos, sea la combinación distintiva de nuestra unidad».

## Debuts y promesas

Sin que su puesta en funcionamiento se haya popularizado entre los santiagueros, el nuevo Coppelia, según datos de su administración, desde el 17 de junio pasado ha vendido diariamente en sus dos turnos de trabajo, más de 18 000 pesos y el propósito de su colectivo es aportar más de 25 000, mediante un servicio de excelencia.

Así lo atestigua Despaigne, con larga experiencia en el mundo gastronómico. «Nuestra pretensión es ofertar un servicio como lo exige el público del helado, que es diverso y bastante exigente, a la par de cuidar la instalación con todos los recursos que se han puesto en esta, que no son pocos».

Por lo pronto, las encuestas que todos los días aplican sus directivos entre los usuarios ponderan la belleza del lugar, las facilidades para acceder a los salones de forma ágil y lo agradable de su entorno, hasta ahora alejado de revendedores y otros vicios, y la accesibilidad de los máximos responsables, quienes sin escatimar horarios se mantienen en el centro, lo mismo organizando la cola que destrabando cualquier imprevisto.

En su colectivo, con promedio de edad de unos 20 años, está la mayor promesa y el mayor desafío que enfrentan.

«Nuestros trabajadores —expone Luis Jiménez, administrador— provienen casi en su totalidad de otros centros de la gastronomía popular, de los barrios, de ahí que su experiencia con el helado como especialidad sea poca. Esa es la razón por la cual muchas veces el servicio no es aún todo lo rápido que quisiéramos.

«Somos muy rigurosos con ellos —enfatisa el directivo—, y trabajamos fuertemente

para lograr que adquieran habilidades, aun cuando sabemos que velar por el rendimiento de cada caja y demás requerimientos de un servicio con calidad y atender a los 290 usuarios de una sola vez, es difícil, más con los solo tres meses de entrenamiento que tuvieron en el Coppelia La Arboleda».

Para jóvenes trabajadores como Yusmila Castillo, jefa de turno, y Oscar Quiala, jefe de almacén, de solo 26 años, el reto está planteado y lo asumen con el alto sentido de pertenencia que tienen por su entidad, nacido de los días en que junto a los obreros y técnicos de la Oficina del Conservador de la Ciudad y de la ECOA 58, se insertaron en la construcción del centro y vieron crecer el Jardín también con su sudor y esfuerzo.

«Alcanzar la profesionalidad necesaria es para nosotros un alto propósito —sostiene Oscar Quiala—. En ello ponemos el mismo cuidado con el que ideamos y diseñamos nuestro uniforme y preservamos las áreas verdes del Jardín».

Como necesidad impostergable se presenta asimismo aprovechar ese espíritu de compromiso e iniciativas que hoy impregna al colectivo para evitar que entre tanta belleza se instalen viejos vicios de otros centros de este tipo, como la pobreza de sabores y combinaciones, el agua caliente y el helado derretido, a pesar del inclemente calor santiaguero.

Luis Jiménez es enfático: «Hoy contamos con todo lo necesario para ofrecer un buen servicio. Tenemos una dulcería anexa que produce para nosotros; hemos hecho las coordinaciones con Frutas Selectas para mantener la variedad que demandan las combinaciones y el suministro de helado es hasta ahora estable y en tiempo. Lo que queda entonces es trabajar».

La promesa de agradar los sentidos y el paladar desde un jardín de helados se concreta. Aprovechar más las potencialidades para la promoción de ofertas artísticas,

en un entorno donde naturaleza y arquitectura parecen abrazarse para cobijar el placer, pudiera sumar opciones, en pos del disfrute.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2011-08-02/un-jardin-para-los-helados>

**Juventud Rebelde** | Diario de la juventud cubana

Copyright © 2017 Juventud Rebelde