

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



Además de los servicios que ofrece en el salón central, el Cinecittá brinda ofertas de comida rápida las 24 horas, mientras que El Cochinito se especializa en la comida típica cubana. Autor: Roberto Garaicoa Martínez Publicado: 09/12/2017 | 12:37 am

¿Salimos a comer fuera, amor?

La gastronomía capitalina se ha oxigenado a partir de las posibilidades de arrendamiento, creación de cooperativas no agropecuarias y trabajo por cuenta propia, alternativas que obligan a competir al sector estatal

Publicado: Sábado 09 diciembre 2017 | 12:41:39 am.

Publicado por: Iviani Padín Geroy

María López, habanera de 73 años, recuerda las escasas posibilidades que podía valorar para salir con su familia tiempo atrás. «Siempre ahorramos un dinerito para ir a comer fuera, al menos una vez al mes, ahora podemos hacerlo en diferentes sitios y elegir comida italiana, china, criolla, etc.».

«Existen lugares no tan caros donde mi esposa y yo podemos ir algunas veces para darnos un gustico y donde la calidad del servicio es bastante buena», comenta Juan Pablo Cartes, de 32 años.

La comida es una de las preocupaciones cotidianas del cubano, dice Odalys Marín, de 38 años. «Salir fuera no solo nos permite recrearnos y dejar a un lado el ajeteo de la cocina; también es una solución cuando el congelador está vacío».

Pa' comer y pa' llevar

Con las posibilidades de arrendamiento, creación de cooperativas no agropecuarias y obtención de licencias para el trabajo por cuenta propia, se abrieron nuevas puertas y se diversificaron los servicios gastronómicos en cuanto a calidad y variedad de la ofertas. El sector estatal se ha visto obligado a entrar en una competencia en la

cual solo los mejores ganan.

Según explica Maribel Cabanas, directora provincial de Gastronomía, desde 2016 la Dirección de Comercio y Gastronomía en La Habana comenzó un amplio programa de reanimación en la infraestructura de sus instalaciones.

«Hasta el momento se han rehabilitado 102 unidades, en las cuales, además de las labores constructivas, se han incrementado las propuestas y se ha fortalecido el servicio con el fin de complacer al cliente, y situar a los establecimientos estatales dentro de su preferencia.

La reanimación abarca toda la red de la capital, desde pequeñas cafeterías de comida ligera hasta grandes restaurantes, así como la prestación de servicios en funerarias, hospitales y escuelas. «Hemos priorizado las necesidades de las comunidades en los diferentes municipios y los programas de ayuda social, entre los que destaca el Sistema de Atención a la Familia (SAF)», explicó Cabanas.

Respaldo para los más vulnerables

EL SAF funciona desde 1998, según cuenta Víctor Ibáñez, administrador con 12 años de experiencia dentro del sistema y que actualmente está al frente del centro California, ubicado en Calzada, entre E y Paseo, Vedado.

«En esta unidad atendemos a 111 censados de la tercera edad, entre asistenciados, pensionados y casos sociales. Además de desayuno, almuerzo y comida, programamos actividades recreativas para motivarlos y hacer más feliz su estancia en nuestro establecimiento. Tenemos una mesa con juegos didácticos, celebramos cumpleaños colectivos y, de conjunto con la dirección de Cultura, realizamos actividades con artistas invitados los terceros viernes de cada mes», explicó.

Elaine Álvarez, especialista principal del SAF en el municipio de Plaza de la Revolución, señaló la necesidad de ofrecer mayores comodidades a quienes forman parte de este sector de la población, que por sus características necesitan condiciones especiales, como la supresión de barreras arquitectónicas. «Estamos trabajando para cambiar la imagen de los SAF y hacer de ellos lugares acogedores donde los beneficiarios no solo encuentren una buena, balanceada y sana propuesta gastronómica, sino que formen parte de una misma familia, cuya base sea el amor y el respeto».

El servicio de mensajería para las personas de la tercera edad que no pueden caminar hasta las unidades se ha visto, sin embargo, afectado por las normas de Salud Pública referentes a la transportación de alimentos. «Este es uno de los temas que estamos analizando para poder asegurar la transportación de los alimentos de forma segura y que lleguen en perfecto estado hasta las viviendas de quienes lo necesitan. Ya lo hemos habilitado en algunas unidades y continuamos evaluando la forma de implementarlo en todos los SAF», aseguró Álvarez.

«Últimamente hemos tenido problemas con el abasto de viandas, hortalizas, frutas y vegetales —comentó por su parte Víctor Ibáñez—. Tras el paso del huracán Irma, la entrada de estos productos, que nos proporciona la Granja número 14 de Boyeros, ha disminuido considerablemente y no alcanzan para cumplir con el menú del mes. Estamos valorando la posibilidad, de conjunto con el Gobierno y la Empresa de Comercio y Gastronomía, de suplir con otros proveedores la insuficiente cantidad de estos alimentos».

Donde comen tres, comen cuatro

El programa de reanimación gastronómica también abarca lugares insignes de las comunidades habaneras. En el Cerro se logró la revitalización de una de las heladerías más reconocidas y que por más de diez años había permanecido sin recibir mantenimiento.

La Word, según Guillermo Acosta, su administrador, recibe diariamente 2 000 visitantes, quienes desde diciembre de 2016 no solo disfrutaron de un lugar con una visualidad pensada a partir de tendencias actuales, sino también de un servicio de calidad que incluye el buen trato y la variedad de ofertas.

«La filtración en el techo era uno de los principales problemas de la infraestructura, por lo que tuvimos que poner mantas nuevas. Cambiamos todo el mobiliario y también sustituimos los utensilios plásticos por otros de cristal, para un mayor confort e higiene».

En cartelera aparecen de dos a cinco sabores de helado y varios tipos de dulces. «El que más se nos dificulta es el chocolate, porque la producción es mínima comparada con la demanda, y se prioriza el Coppelia de 23. Los dulces los provee, dos o tres veces a la semana, la Empresa Provincial de Alimentos (EPA), por lo que podemos ofrecer a la población más de diez especialidades estables».

El servicio es el talón de Aquiles de la unidad, puntualizó Acosta. «El personal que trabaja aquí es muy joven, casi todos son estudiantes o recién graduados de las escuelas de Gastronomía Ramón Paz y René Ramos, por lo que nuestro centro funciona como la segunda escuela de ellos, y es responsabilidad de nosotros, los directivos, exigirles las normas de educación y calidad del servicio que el cliente merece».

Otro de los lugares emblemáticos que muestra una nueva imagen es el Cinecittá, pizzería ubicada en la arteria de 23, con capacidad para 84 comensales y precios accesibles a la familia cubana.

«Los platos más caros son la lasaña y el canelón, a 25 CUP, y la pizza de camarones o de carne de res, que tienen un precio de 20 CUP. Tratamos de que los líquidos también estén dentro de las posibilidades de los clientes, tenemos cerveza en moneda nacional y en divisa, refrescos nacionales y maltas, pero siempre mantenemos opciones módicas como el refresco Coracán a 1 CUP».

Y si falta pan, casabe

Las 29 instalaciones de la empresa Restaurantes Habana, lugares emblemáticos que por la calidad de sus servicios y precios se ganaron la simpatía de los habaneros, también se incluyen en el plan.

Hilda de la Vega Jiménez, especialista de Comunicación en la empresa, explicó que bajo el eslogan Tradición que atrae, los restaurantes más legendarios de la ciudad comenzaron una reanimación que persigue el rescate del servicio, las ofertas, la ambientación de las instalaciones y cumplir con la misión propuesta: brindar un servicio gastronómico con calidad y profesionalidad para lograr la satisfacción de los clientes.

«Siete Mares fue el primero de nuestros restaurantes en cambiar su imagen. El 10 de octubre de 2016 reabrió sus puertas al público», puntualizó De la Vega.

Giovanny Pérez Labrada, administrador de este restaurante especializado en productos del mar, comentó que además de cambiar el piso del interior, obtener inmobiliario e insumos nuevos, comprar dos máquinas de frío y poner aire acondicionado en el almacén y en la cocina, se ganó en la estabilidad del producto a partir de un contrato entre la empresa y otras entidades como Flogolfo, Copmar y Pesca Caribe, de donde se recibe gran

variedad de pescado y marisco frescos y de excelente calidad.

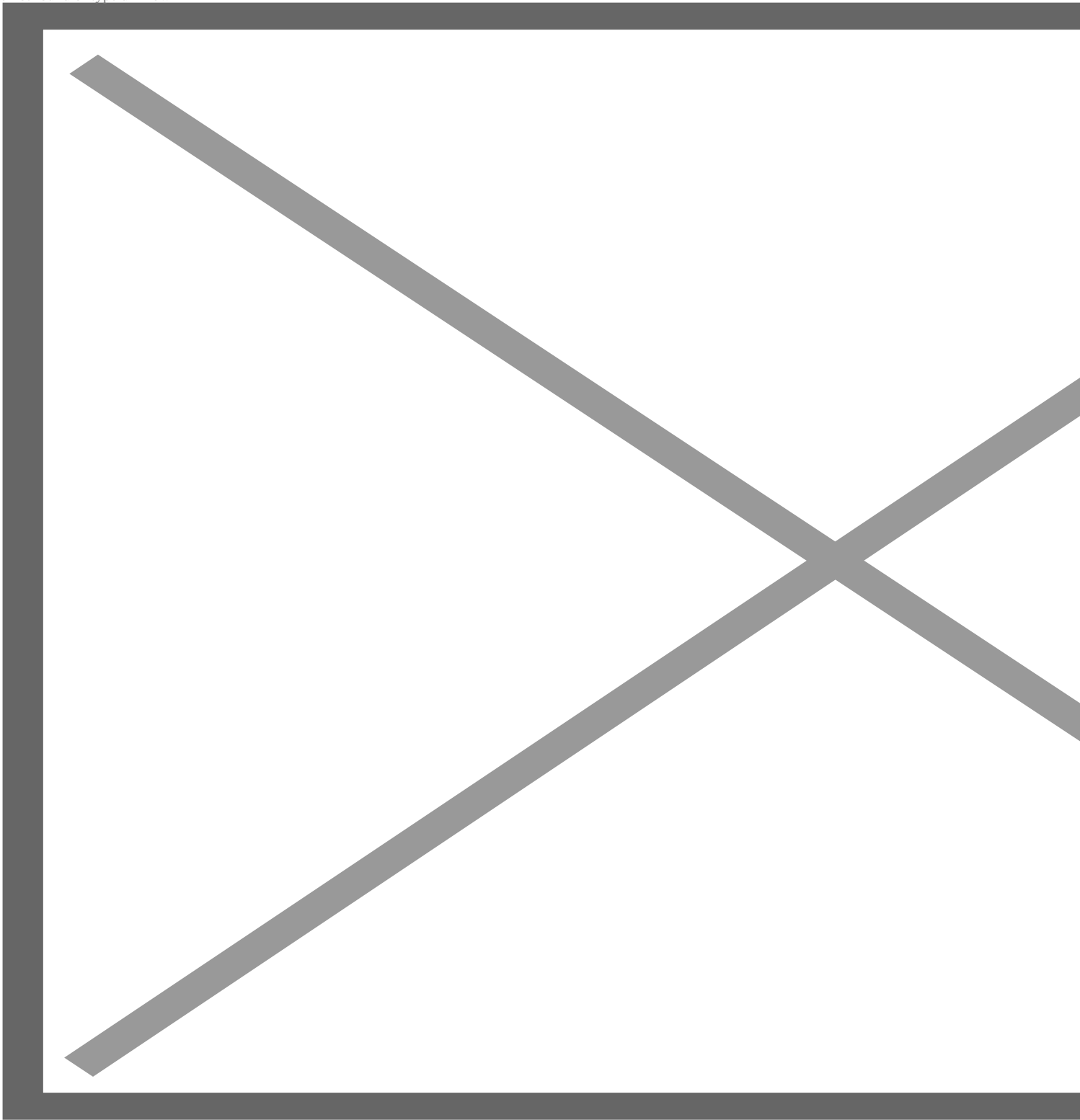
El Cochinito, además de la ambientación, recuperó su oferta inicial y la prestancia de todas sus áreas: Salón Serrano, el Patio, los Jagüeyes, la parrillada y la cafetería, explicó Omay Juliá Pérez, segundo administrador de la entidad, quien también enfatizó en la importante labor publicitaria que han efectuado desde la reapertura, lo que le ha permitido a El Cochinito ganar en visibilidad.

El restaurante Mónaco, la pizzería Montecatini, el Pío Pío de L, Doña Rossina, Trastevere, La Tarraya, y El Bosque son otras de las instalaciones renovadas. Hilda de la Vega señaló que aún quedan pendientes otros restaurantes, los que serán incorporados a los planes de inversión para 2018 y 2019.

La mesa quedó servida

Aunque se ha visto un renacer en la gastronomía en la capital en los últimos tiempos, continúan quedando temas pendientes y mucha tela por donde cortar. Al sector gastronómico no estatal y a las satisfacciones e insatisfacciones de la población, **JR** dedicará próximos espacios.

Image not found or type unknown



<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2017-12-09/salimos-a-comer-fuera-amor>

Juventud Rebelde | Diario de la juventud cubana
Copyright © 2017 Juventud Rebelde