El pasado fin de semana dándole seguimiento al chequeo del buen funcionamiento de manera general, de las unidades de servicios del municipio de Holguín, fueron controladas 38 unidades. En reunión presidida por el Gobernador de la provincia se conoció sobre los problemas detectados por las 14 comisiones de trabajo.

Aunque hay muchos detalles por resolver de una vez y por todas, sí se “percibió una trasformación positiva en el modo de hacer, que reafirma que cuando hay fiscalización, creatividad, entrega y deseos de trabajar, puede brindarse una oferta variada y de calidad al pueblo”.

En tal sentido valoró el Gobernador de la provincia, Manuel Hernández Aguilera la respuesta que ofrecieron directivos y trabajadores del sector de la Gastronomía en el territorio cabecera a señalamientos anteriores, en reunión presidida por Ernesto Santiesteban Velázquez, miembro de Comité Central y primer secretario del Partido en Holguín.

Durante la nueva actividad de seguimiento, que será constante y estilo de trabajo de las autoridades del Partido y de Gobierno en este nivel, según aclaró Hernández Aguilera, no se identificaron unidades cerradas, había mayor variedad de ofertas, higiene y reanimación en los locales recorridos; así como estaban, en funciones de chequeo nocturno, miembros de los Consejos de Dirección, de las respectivas

Phoca PDF

entidades del sector.

Ejemplo de que cuando hay sondeo en la calidad de los servicios y deseos de hacer de un colectivo, es el restaurante Polinesio, que revirtió el desafortunado escenario de la semana pasada, cuando no abrió “por falta de clientes”, pues en esta ocasión estaba funcionando “con buena oferta y un ambiente renovador hasta con la presencia de platos tradicionales de esta insignia de la Gastronomía holguinera”; no obstante, el Gobernador reflexionó que “no pueden contentarse con lo logrado”.

“Tienen que seguir mejorando e ir al rescate de lo que fue este centro en sus inicios y, poco a poco, colocar su estándar tan alto como el piso que ocupa en el Edificio de 12 Plantas; algo similar hay que lograr en otros establecimientos, llamados a recobrar el brillo de antaño y hacer honor al nombre que llevan, como el restaurante Venecia, que si bien no cumple con su plan de venta diario, su mayor problema no es la oferta, sino de cultura del detalle, su empeño es preciso dirigirlo más hacia cómo se llama y actuar en consecuencia”.

De igual forma ocurre con la unidad Plaza 4 de Abril, que “debe ir a sus orígenes, pues no podemos solo conformarnos con prestar servicio es correr más allá”, en tanto que la cafetería Marieta-Guayabero, perteneciente a la Empresa de Gastronomía de Holguín, está comprometida a hacer honor a su nombre hasta convertirse en un símbolo de la ciudad.

Al interactuar con los administradores de las unidades, de UEB, directores de entidades y máximas autoridades del Grupo Empresarial de Comercio (Gruci), el Gobernador se refirió a defender y cumplir con el Manual de la Identidad Corporativa, al tiempo que señaló la necesidad de revisar los horarios de los establecimientos, a partir de que una gran mayoría abre y cierra muy temprano y al unísono; sin embargo, hay un segmento de la sociedad que sale tarde.

“Debemos pensar en cómo prestamos servicios escalonadamente, como también que la calidad de la atención y oferta de los centros esté acorde con su categoría, pero siempre dando un extra, para satisfacer las expectativas de los consumidores”, acotó.

El máximo dirigente del Gobierno en la provincia hizo una observación puntual acerca de cómo se distribuyen los recursos “para poder mantener la presencia de algunas ofertas donde deben estar”, y en ese sentido alertó que si la cremería Guamá ha sido por excelencia nuestro “Coppelia” en ella debe garantizarse la mayor cantidad de tinas de helado producidas por el Combinado Lácteo de Holguín.

Phoca PDF

Precisamente, sobre esta unidad señaló que está llamada a dar un vuelco en sus servicios, despertar hacia la búsqueda de nuevos incentivos y en particular atender su estado constructivo, pues el falso techo de la tercera planta y las instalaciones eléctricas afrontan un serio deterioro. “En este, como en otros casos, cuando es necesario se cierra y ofrece mantenimiento, siempre de manera oportuna”.

“No podemos conformarnos con abrir un local determinado y recibir clientes, hay que ir más allá, a los detalles, y menos en convertirlas en venta de garaje, al sacar una mesita y vender, no es esa la gastronomía que queremos y aspira a recibir nuestro pueblo”, enfatizó.

En específico, fue la alerta para la red de establecimientos de la Empresa de Servicios al Arte, que debe buscar alternativas novedosas y creadoras y reprogramar o reestructurar algunas de las actividades del proyecto de desarrollo local, para estar a tono con su objetivo.

De acuerdo con resumen de este control, los mayores problemas estuvieron en los Centros de Elaboración, Cafetería de la Funeraria Los Álamos y el Sistema de Atención a la Familia (SAF), que sin bien en este no se detectaron problemas de higiene en la mayoría de esos establecimientos, el menú del día se ofrece al menos con una frecuencia de un plato fuerte y se utilizan alternativas para cocinar, sí se hizo un llamado extensivo a elevar la calidad de la oferta a ese segmento de la población que requiere del mejor trato y atención.

Desde siempre se ha tenido y dicho que el Centro de Elaboración de cualquier entidad es el corazón de los servicios gastronómicos y es así como todos han de verlos, pues por ejemplo en el de la Empresa de Alojamiento y Gastronomía (EPAG) desde el mes de agosto no cumplen el plan, les falta mayor gestión y encadenamiento productivo; lo cual es similar para el de la Gastronomía del municipio y peor aun el que está en el Valle de Mayabe, donde el día de la visita estaba cerrado a las 10 de la mañana y sus áreas exteriores permanecían con alto enyerbamiento.

En específico, sobre el de la EPAG, su directora señaló que preocupa por la afectación que les provoca no disponer de fondos, porque el Banco no aceptó la solicitud, lo cual influye en poder comprar para luego producir.

De manera particular se puntualizó sobre 12 incidencias recogidas en la cafetería de la Funeraria Los Álamos, donde al momento del control existían cinco panes de flauta viejos y duros con varios días de estar allí, solo había un dependiente sin información básica del establecimiento hasta permanecer congelada la pasta saborizada para

Phoca PDF

bocaditos, pero de solicitar el alimento algún cliente no podría servirse, porque estaba bajo de llave.

Por estos y otros tantos desmanes, el Gobernador recordó la trascendencia que tiene una cafetería en una funeraria. “No hay justificación para todas esas chapucerías, negligencias y absurdos, ese es un lugar para haya un monitoreo constante, al detalle. La Dirección de la empresa y el colectivo están llamados a darle un vuelco total a esta unidad, como a otras de la cocina popular”.

También a la Empresa de Gastronomía se le dejaron otros encargos, como rescatar la venta de granizado, prú y hasta introducir la venta de limonada fría como bien hacen muchos de los nuevos actores económicos, pero ante todo a no bajar la guardia y a tocar cada problema con las manos hasta darle solución.

Manuel Hernández Aguilera llamó a todos a trabajar en equipo, duro y a halar parejo, siempre con armonía por el Holguín que queremos.
Al valorar esta experiencia, Ernesto Santiesteban Velázquez señaló que debe extenderse al resto de los municipios. “Este tipo de ejercicio hay que implementarlo de ¨Calixto¨ a Moa, control que debe iniciar por la parte administrativa y mantenerlo como sistema de trabajo”.

Al abordar los resultados del último recorrido en Holguín, de forma muy específica se refirió a los SAF, porque son unidades que están precisadas a estar bajo control consecuente por su encargo social. “Son lugares donde van las personas más vulnerables de nuestra sociedad, requeridas de un trato y atención diferenciada, siempre con respeto y calidad en la oferta”.

De igual manera hay otros establecimientos precisados de ser protegidos, como las cafeterías de los hospitales y funerarias, para lo cual sus formas de gestión deben ser más intencionadas, lograr el encadenamiento directo con productores y formas productivas, pues esos convenios sin intermediarios ayudan a preservar precios más factibles.

Dijo que de manera permanente dan seguimiento a las opiniones de la población, que ha tenido una participación activa por estos días al salir publicados por los medios de comunicación de la provincia y las redes sociales los resultados de los controles hechos y en tal sentido aseguró que los holguineros pueden estar convencidos que el Partido ni el Gobierno se van a cansar y seguirán chequeando de manera consecuente tanto este sector como otros de prestación de servicios al pueblo.

“Confiamos que la respuesta ofrecida por la mayoría de los administrativos y colectivos objeto de análisis es la que va a

Phoca PDF

generalizarse en todos los lugares, pero si vamos a ir incorporando nuevos escenarios, no es para volver a empezar, sino para decir ya le señalaron al vecino, pues voy a reaccionar antes de que me critiquen a mí.

“Todos podemos influir desde la posición que ocupamos a que este sea el método, la manera de actuar en todos los lugares. Y si bien los resultados de este fin de semana son más halagüeños, recordemos que quedan reservas por explotar para cada día ofrecer servicios de mayor calidad al pueblo en la red gastronómica de Holguín”, enfatizó. / Con información del periódico Ahora.

Phoca PDF