

Cafetería Cayamo

Creatividad y buenas prácticas



El buen servicio distingue a la cafetería Cayamo, del complejo gastronómico y poblado homónimos, en el municipio de Caimanera.

● **Catorce trabajadores estatales saben cómo “sacarle lascas” a un producto, siempre pensando en el cliente**

● **Por Rosalba CASTILLO DIMOT**
Fotos: Lorenzo CRESPO SILVEIRA

Se dice y no siempre se hace: hacer más con menos, ser creativos. La prédica deviene axioma en la cafetería de Cayamo, en el municipio de Caimanera, donde encuentran servicio de satisfacción lugareños, transeúntes y pobladores de comunidades cercanas.

“Pero que nadie piense que es por arte de magia, aunque tampoco hay muchos secretos”, enfatiza Kirenía Frómata Matos, administradora de la instalación: “Se trata solo de “sacarle rendimiento” a cada producto empleado, y diversificarlo.

En la cafetería

Tabllero lleno: es habitual la oferta de más de 25 opciones gastronómicas: ARROZ: con dulce, con leche, con sabor; natilla...; HUEVO: tortilla natural, con vegetales; huevo frito, duro... cada variedad acompañada con pan; PLÁTANO: chatino, chicharrita, dulce, fufú, en almíbar... ¡Ah!, y la diversidad es sostenida, generalmente las 24 horas.

“Lo mejor es que siempre hay algo para comer y tomar, afirma Néstor Daisón Aguilera, poblador de la comunidad. El pan con huevo nunca falta, ni el que venden con picadillo, el que más compro, todo bien elaborado, con buena calidad”.

Aliannys Correa, una cienfueguera que por temporadas visita el asentamiento, reconoce, en particular, la calidad del arroz con leche: “Cada vez que paso por la cafetería lo pido, por solo 0.40 centavos me dan un vaso lleno, siempre con buen sabor, notable al paladar el contenido lácteo; no como en muchos lugares en los que a este dulce solo le queda el nombre.

“Nunca he visto el tabllero vacío”, asegura Vicente López Fernández, vecino por más de cinco años de la comunidad. Casi todos los días desayuno café con leche y pan con algo; en tanto, la mayoría de los niños compran aquí su merienda para la escuela, porque las ofertas son buenas, con calidad y los precios módicos”.

Distribución, planificación y variedad

La cafetería Cayamo cuenta con 14

trabajadores. Aquí, todo está estructurado y planificado a tenor con las normas y resoluciones, siempre pensando en el cliente, explica la administradora.

“El trabajo en equipo ha sido fundamental para mantener las ofertas y la diversidad en tabllero, cada quien aporta sus ideas de lo que puede derivarse a partir de un producto.

“Lo demás es creatividad e innovación en la elaboración. El arroz con dulce no es igual al que se vende con sabor, a este le agregamos otros ingredientes como la menta y el limón, que la tenemos en una parcela de autoconsumo cultivada por los trabajadores. Con esto, ya contamos con otro plato diferente, y por solo 0.25 centavos”, explica.

“Cada avance es resultado del empeño de los trabajadores, quienes son activos en el aporte de iniciativas para diversificar las ofertas, lo cual sería imposible si nos ajustamos a lo que recibimos”, agrega.

La cafetería de la comunidad de Cayamo se integra a un complejo gastronómico que incluye restaurante y ser-

miento sobrecumpla sus planes de venta, los que superan mensualmente los 116 mil pesos.

Martínez Guzmán subrayó que la unidad tiene convenios con la placita y la bodega comercializadora de la canasta básica familiar normada, la cual por el régimen de abastecimiento especial que beneficia a Caimanera, en ocasiones, le suministra la leche excedente del destino poblacional.

Extender la iniciativa

El Presidente de la República, Miguel Díaz-Canel Bermúdez, expresó que las buenas experiencias en el comercio, la gastronomía y los servicios deben dejar de ser la excepcionalidad para convertirse en lo común, tanto en el sector estatal como en el particular.

De ahí que se deba aprender de los trabajadores de esa unidad y seguir su ejemplo en no pocas cafeterías de la provincia, en las que el servicio se limita, por inercia de algunos colectivos y sus administradores, que apenas se limitan “a vender lo que nos traen: cigarro, tabaco, ron...”, y no satisfacen los servicios a la población.



El diario del complejo incluye servicio de atención particularizado para las familias de la zona, las que voluntariamente contribuyen con especias a la calidad de las ofertas.

vicio de atención a la familia, plenamente complacida y satisfecha de las prestaciones gastronómicas.

El servicio de atención a la familia que nomina 18 comensales, tiene sus peculiaridades, porque estos, voluntariamente, aportan a la elaboración de sus alimentos: traen de sus casas cebolla, condimentos... para que -según manifiestan- “no muera el sabor y la calidad”, apunta la administradora.

“Al restaurante acuden, generalmente, las personas de Cayamo y, a veces, algunos de La Jabilla o Caimanera. Los más vendidos son los potajes y el caldo, siempre presente, porque a la gente le gusta mucho, como también el bistec de cerdo en sus variedades”.

Albert Martínez Guzmán, subdirector de Gastronomía en el municipio de Caimanera, reconoce las iniciativas administrativas para diversificar las ofertas, planificar y distribuir los recursos, las cuales han permitido que el estableci-



Nada ocasional, así se mantiene la tabllero, ejemplo que deben imitar los centros gastronómicos, que habitualmente expenden solo cigarro y ron.



Entre los cereales líderes, el arroz con leche.