



Mientras que en la panadería de 23 y 12 encontramos siete surtidos, en Zapata y 4 se ofertaba solo uno.

## Variedades... ¿perdidas?

**Aunque la empresa Cadena Cubana del Pan exige la venta en sus panaderías de cinco tipos de ofertas como mínimo, la mayoría de los establecimientos lo incumplen**

### YUDY CASTRO MORALES

LOS ESTABLECIMIENTOS que elaboran el pan normado y de consumo social no pueden ofrecer disímiles surtidos. Los altos volúmenes generados a diario lo impiden. En cambio, las 347 panaderías pertenecientes a la Cadena Cubana del Pan tienen la obligación de diversificar las entregas, sobre todo porque poseen las condiciones necesarias y los recursos.

Y aunque su incumplimiento es una constante, las regulaciones exigen la presencia en el mostrador de cinco especialidades como mínimo.

De acuerdo con las cartas técnicas, la empresa, subordinada al Ministerio de la Industria Alimentaria y cuyas dependencias se encuentran diseminadas en todo el país, puede hacer pan de corteza dura de 400 y 200 gramos; suave de 200, 100 y 50 gramos; integral, galletas, palitroques, así como el de bocaditos de 25 y 15 gramos y merienda escolar. Además está contemplado el pan de frutas, pasas y saborizado (ajo o cebolla). Ante el déficit de insumos, estos últimos se elaboraban en días señalados y actualmente no se producen.

Sin embargo, no hay justificación alguna para que el resto de las modalidades escape con frecuencia, asegura Gloria Rodríguez, directora general de la Cadena Cubana del Pan, pues el abasto de materias primas se mantiene estable y tenemos personal calificado.

Durante las inspecciones, la existencia de al menos cinco ofertas es un aspecto de análisis, pero no prioritario, reconoce Gloria. "Nos centramos en la calidad".

Si el estado óptimo de los productos constituye un parámetro inviolable, igual deben serlo todas las disposiciones, cuyo cumplimiento tiene que controlarse con mayor rigurosidad. Si no, los administradores continuarán transgrediendo las reglas y la

población seguirá carente de opciones.

### LA EXCEPCIÓN O LA REGLA

La tablilla de la panadería 23 y 12, en el Vedado, mostraba siete surtidos. "La fórmula no radica en la capacidad tecnológica ni en el suministro de recursos especiales, pues estos componentes son similares para los 48 establecimientos de la capital, la clave está en la exigencia, planificación y en la destreza del maestro panadero", asegura Juan Carlos Calderón, el administrador.

En función de la demanda y las ventas, determino cual producción desarrollar —comenta—, mientras explica su procedimiento para evitar "baches" de cantidad y variedad.

El pan suave de 200 y 50 gramos tratanos de mantenerlo en los horarios de la mañana y la tarde porque es muy pedido, agrega. Asimismo, en el de corteza dura intercalamos varias figuras (cangrejito, nudo, torcido), conservando el mismo gramaje, aporta.

Durante los meses de verano el consumo, paradójicamente, disminuye —sentencia Calderón— y es más factible realizar variedades. "Cuando la demanda es muy alta optamos por panes de fácil cocción, aunque eso no justifica la falta de especialidades. Con una buena organización y la habilidad del maestro no surgen incongruencias".

Bien distante de tal práctica andaba la unidad del Casino (Cerro) en el momento de nuestra visita. Esta entidad forma parte de las 23 panaderías de Ciudad de La Habana que, a las cinco de la tarde aproximadamente, detienen su ciclo productivo con destino a los clientes, para comenzar la elaboración de la merienda escolar. Esa fue la excusa esgrimida cuando preguntamos por la existencia de solo dos modalidades. Y aunque el recorrido sucedió pasadas las cuatro, tampoco estaba el administrador para darnos otra respuesta.



De la destreza y creatividad del maestro panadero pende también la diversificación de las producciones. Fotos: Ismael Batista

Entretanto el colectivo de 80 y 21, en el municipio de Playa, con idéntico compromiso, mostraban minutos antes seis surtidos. Claro, allí estaban Juan Robaina, responsable del lugar y Alexis Hernández, un maestro panadero que encuentra en el amor a su oficio y en las ganas de trabajar, la mezcla perfecta para hacer buen pan.

Otros, como Dayamí Quiñones, a cargo de la entidad de Zapata y 4, achacan al gusto de los clientes la presencia en el mostrador de una única oferta. Es correcto respetar la preferencia de determinados sectores. ¿Pero no sería respetuoso darle la posibilidad de elegir y ampliar sus hábitos, mediante una cultura de consumo?

Y si el interés, en verdad, es complacer a los usuarios, ¿por qué no compensan el deseo de estos, cuando andan ávidos de galletas o palitroques y no los encuentran?

Hacer esas variedades, nos impediría cumplir el plan de ventas, dice Juan Carlos Calderón; a juicio de Gloria Rodríguez, el tiempo requerido para su producción retrasa en demasía la comercialización. Tal vez, los directivos, a diferencia de la población, conciben dichas razones en extremo lógicas y convincentes, pero alguna alternativa debe surgir para saciar la demanda insatisfecha. Mantener vacíos los mostradores no es la solución, y que se haga en nombre de

los planes o del comercio rápido, es un absurdo total.

### LOS PUNTOS SOBRE LAS ÍES

Entre los tantos factores que lastran la diversificación de las entregas, están la motivación y capacitación de los maestros panaderos, dijo Karen Gorostiaga, jefa del departamento técnico de la Cadena del Pan en Ciudad de La Habana.

Hacer pan es un arte, y no bastan las buenas intenciones para que una variedad inspire la compra y no la crítica. Según Karen, en unidades como J y 9, en el Vedado, por ejemplo, tienen amplio dominio de su oficio, cuentan con obreros fundadores e interesados en obrar bien. Lamentablemente, no abundan en todas las panaderías operarios así.

Al desaparecer la escuela de panaderos —rememora— se perdió la disciplina en la formación de los trabajadores. En ocasiones, se han efectuado talleres de corte para dotar a los más jóvenes de las habilidades técnicas necesarias, con el fin de renovar las estructuras y las formas convencionales, no obstante, carecemos de un programa de instrucción sistemática.

Rescatar el oficio del maestro panadero, unido a la exigencia e idoneidad de los administradores, sin descuidar el control estatal, traería de vuelta a las variedades.