

# La Arboleda invita...

Por Yuset Puig Pupo y  
Elena Diego Parra

Bajo una sombrilla que eclipsa un poco los rayos solares, Ana María y Luis disfrutan sus helados y a la vez se pierden en la magia de las redes sociales. La joven pareja gusta visitar el complejo La Arboleda, sobre todo, la cafetería. Ese pedazo de ciudad se les antoja ahora más intimista, un espacio lleno de rostros, que se anuncia como sitio ideal para las salidas familiares.

A unas mesas de distancia, Ángela también nos regala su opinión mientras degusta el refresco. "Es cierto que el cambio es considerable -nos asegura la profesora-. Pero creo que la pretensión de lograr un rapidito, con ofertas constantes, no se ha materializado del todo, porque los surtidos solo alcanzan para el horario de la mañana y el resto del tiempo abunda el café y el cigarro".

Luisa tiene criterios negativos sobre el servicio gastronómico en el restaurante: "Al principio la comida estaba mal elaborada. Últimamente ha mejorado la calidad, aunque sigue siendo muy lenta la atención. Uno entra a las 8:00 pm y no logra comer antes de las 10:00 pm. Si vas con niños es todavía más complicada la espera. Tanta demora, desde mi punto de vista, opaca el resto de los atractivos y quita las ganas de regresar".

La preocupación de Willian es con respecto al helado. El jubileo ha llevado varias veces a sus nietos y solo en una ocasión había este producto. En su opinión, se invirtió mucho dinero acondicionando el área y ni siquiera logra mantenerse abastecida la cafetería.



Foto: Reynaldo López Peña

## PUERTAS ADENTRO...

Bárbara Brito Caballero cuida celosamente de cada detalle desde bien temprano en la mañana, todos los días de la semana. Como administradora del complejo, ella ha visto crecer el proyecto y convertirse en la vistosa y confortable instalación que es hoy, la más grande de su tipo en la provincia.

Desde la reapertura de La Arboleda, muchos detalles se han ido corrigiendo sobre la marcha. Y detrás de ellos ha estado el compromiso de Bárbara, y esa meta casi personal, de convertir el lugar en uno de los preferidos por las familias tuneras.

"Las primeras opiniones que recibimos no fueron realmente halagüeñas -confiesa-. Y las asumimos de forma constructiva.

Puedo asegurar que antes de los 15 días ya habíamos tomado medidas para revertir la situación.

"Los comensales se quejaban de la mala elaboración de los platos tradicionales. Así que optamos por convertir a los cocineros en ayudantes de cocina y contratar a tres chefs especializados para ampliar la carta. Realmente funcionó nuestra estrategia. A partir de entonces abundan las felicitaciones.

"También comenzamos a capacitar al resto del personal que es en su mayoría muy joven. Nuestros 59 trabajadores han demostrado tener mucho sentido de pertenencia y responsabilidad a la hora de desempeñar sus funciones. Aquí es imprescindible el trato correcto y, ante todo, la cortesía.

"Para garantizar el óptimo funcionamiento de las cuatro áreas de servicio, decidimos hacer turnos de 24 horas, cada tres días. De forma tal que cuando un área culmine sus actividades tenga tiempo para llevar su contabilidad, limpiar el recinto, fregar las vajillas y acomodarlas. En el caso de las cantinas, también dejarlas listas para la próxima jornada, con la cerveza y refrescos en las neveras.

"Con respecto a la cafetería, es cierto que la demanda se queda siempre muy por encima de las ofertas. Aun así, vendemos diariamente más de 400 bolsas de yogur y alrededor de 10 mil de refrescos por semana. El helado no es suficiente para mantenerlo las 24 horas. La cantidad que recibimos no nos lo permite.

"Queremos aclarar a la población que con respecto a la demora del servicio hemos mejorado, pues ya contamos con otro fogón. De cualquier manera, aquí la comida se prepara al momento y por esa razón el pedido tiene un tiempo reglamentario de una hora desde que se ordena hasta que se sirve. Para hacer la estancia más agradable ponemos música y los fines de semana presentamos **shows** artísticos con el talento del municipio.

"Contamos con que todas las familias tuneras nos visiten. Nuestra posición geográfica está alejada del centro de la ciudad, pero la unidad tiene como máxima extender la mejor atención posible, y hasta la fecha creo que nos hemos distinguido por la cortesía y el compromiso de hacer del complejo, un sitio cada vez más acogedor".

La Arboleda rompió completamente con la vieja estructura. Un **lobby** climatizado, restaurante de lujo, un ranchón reservado y otro ranchón adicional se unen a la cafetería-cremería para recibir, en total, a 156 comensales. La frescura del lugar, el entorno entre tradicional y moderno, distinguen a la instalación.

Alrededor de 300 mil pesos en moneda total se destinaron a su reanimación, con la pretensión de devolverle el carácter de rapidito que tuvo alguna vez y crear otros espacios públicos alejados del entorno ciudadano. Esperemos que puertas adentro puedan conjugarse las condiciones objetivas y subjetivas para el óptimo aprovechamiento de este atractivo espacio, que pretende conquistar a sus visitantes.

## El nuevo rostro del hotel Ferroviario



Foto: Reynaldo López Peña

Por Yuset Puig Pupo

**P**ARA BENEPLÁCITO de los tuneros, después de varios años de morosidad, el hotel Ferroviario ha vuelto a acompañarse de los visitantes que gozan de hacer estancia en la urbe. Su arquitectura, mezcla de eclecticismo con aires más modernos, destaca en el entorno y suscita cierta curiosidad en algunos pobladores.

Jorge Luis Feria, en las cercanías de la instalación, comenta a **26** que le gustaría en alguna ocasión ir con su familia, pero no tiene idea de a cuánto ascienden los precios o en qué moneda se cotizan, o si las

áreas son de uso exclusivo de los huéspedes.

Otras opiniones similares se entretienen alrededor del edificio recién remozado. Ángeles Leyva Botello, jefa de Servicios, descubre al "Ferroviario" ante nuestro lente, en la búsqueda de clientes.

"La unidad presta servicios en moneda nacional -asegura Ángeles- y tiene 23 habitaciones abiertas al público, las dobles se ofertan a un valor de 70.00 pesos y las sencillas a 40. La capacidad total es de 44 huéspedes.

"Ofrecemos alojamiento, además de diversas ofertas gastronómicas en el restaurante y el bar-cafetería del patio.

Ambas áreas abren al resto de la población y puede reservarse con anticipación para el almuerzo o la cena en el propio hotel.

"El restaurante tiene capacidad para 70 comensales y ofrece al menos tres platos de cada tipo de carne. La variedad se limita más por la reducida capacidad de frío. Hasta la fecha hemos obtenido muchas opiniones favorables sobre el desempeño de nuestros chefs.

"Las habitaciones cuentan con todo el mobiliario completamente nuevo y gozan de confort y equipos de climatización muy eficientes. El alquiler se realiza en el Buró de Reservas".

Actualmente, la instalación está pendiente para una nueva categorización. Los trabajadores se sienten motivados y han retomado sus funciones con la expectativa de crecer en las prestaciones y velar celosamente por el cuidado de este establecimiento emblemático.

Las Tunas ha crecido en los últimos tiempos a la vista de los visitantes, de aquellos que regresan después de muchos años porque el terreno siempre ha estado en su vuelo, y de nosotros mismos, los presentes. El hotel Ferroviario extiende un aura de vitalidad y renovados colores que refuerzan la condición de ciudad.

## Hotel Plaza se empeña en respirar

Texto y foto: Leidiedi Gómez Hidalgo

Los puertopadrenses reciben con beneplácito la noticia de la reconstrucción del hotel Plaza. Desde finales de noviembre, una brigada de la Empresa de Servicio al Turismo (Emprestur) de Las Tunas inició las faenas como parte de una inversión provincial, para recuperar ese recinto emblemático del municipio y con tanto tiempo fuera de servicio.

Con un presupuesto inicial de 100 mil pesos para acciones de demolición y apuntalamiento, la brigada que labora dispone de los recursos a pie de obra, en pos de avanzar hasta la fecha planificada en todo lo necesario.

El ingeniero Miguel Izquierdo Vidal, jefe de Área Productiva de Emprestur, aseguró que hasta fin de año el objetivo es derribar todas las paredes que no tienen vida útil y asegurar el portal, ya que también se ocuparán de la fachada, espacio en avance hoy y con condiciones para continuar hasta los últimos días del 2018. El apuntalamiento de algunas partes lo harán con vistas a accionar en el segundo nivel.

El técnico Vladimir Ávila Jodar, jefe de la Brigada, explicó que trabajan 14 hombres y aumentará la fuerza en la medida que se requiera; además, cuentan con los equipos especializados para botar los escombros y transportar los recursos.

La reconstrucción del hotel Plaza es un proyecto deseado



en el territorio, porque permitirá explotar el turismo de ciudad y garantizar el hospedaje tanto de locales como de visitantes foráneos, un problema actual en la Villa Azul.

Hoy, ese peculiar ajeteo aviva las esperanzas de quienes, en el primer semestre del 2018, quizás dudaron de su reconstrucción, cuando vieron el cierre de los alrededores del inmueble y el depósito allí de algunos áridos, para su ejecución futura.

Ahora el hecho es una realidad y, aunque lo complejo de los quehaceres anuncia lo que podría tardar su inauguración, se cuenta con un presupuesto total de alrededor de tres millones de pesos y la entrega de los obreros de Emprestur.