

El Mambí: una oferta por ganar más “batallas”

Por Yuset Puig Pupo

A Carmen Romero la encuentro ensismada justo ante las puertas del mercado agropecuario El Mambí. Después de unos minutos le hablo y la holguinera me regala gustosa una entrevista.

“No sabía que en Las Tunas había un lugar así -comenta-. Creo que en todo el oriente hay pocas unidades que brindan la posibilidad del autoservicio en salones climatizados. La instalación está hecha con la cultura del detalle, es muy vistosa y funcional. El mercado le ha devuelto la vitalidad a este pedazo de ciudad”.

No solo para los visitantes El Mambí es objeto de miradas curiosas, alguna que otra muestra de orgullo y también, de opiniones encontradas. Durante bastante tiempo fue el mayor de su tipo en la provincia y de los abastecidos con frecuencia. Hoy mantiene estas condiciones y es mucho más. Ha emergido como un centro multiservicio, confortable y moderno, a tono con su ubicación privilegiada en el entorno ciudadano.

La nave principal y los quioscos aislados de antaño se acercaron en el nuevo diseño para que los pobladores puedan gozar de variedad de viandas, frutas, granos y hortalizas, junto a los cármicos y otros surtidos de gran demanda, como el maíz molido en todas las épocas del año.

Una cuantiosa inversión cambió por completo el rostro gastado del lugar y los viejos mostradores. Desde el 29 de julio del presente año reabrió sus puertas, pero no siempre ha logrado mantener un servicio a la altura de las expectativas que, desde los albores, generó en la población.

Marlenis Leyva confiesa que en los primeros días el mercado fue una maravilla, pero enseguida comenzaron a disminuir las ofertas. “Después de tanto dinero invertido -puntualiza-, una esperaba que hubiera diversidad y calidad en los productos, que sería la unidad emblemática de Las Tunas y no lo es. Deja mucho que desear, solo se quedó en una bonita fachada”.

Osvaldo Claro asegura que el sitio está muy confortable, mas faltan frutas y es difícil encontrar hortalizas allí. “Ahora mismo -señala- están vendiendo unas guayabitas pequeñas y maltratadas que de ninguna manera son de primera calidad ni se corresponden con los precios”.



Fotos: Reynaldo López Peña

Yosbel Mejías comenta que es asiduo de El Mambí por una cuestión de cercanía. “El personal, muy atento y competente -aclara-, pero el salón de autoservicio tiene pocos tipos de viandas y escasamente algún vegetal. Uno se hace la idea de que la climatización es para mantener frescas las hortalizas y que encontrará lo que se comercializa en las áreas semiprotegidas; sin embargo, cuando enfrentas la realidad, decepciona. No deberían gastar electricidad para vender los mismos plátanos que hay en las otras placitas”.

CON SENTIDO DE PERTENENCIA

Héctor Batista Milanés supervisa cada detalle del funcionamiento del mercado. Su condición de administrador le exige desandar por los puntos de venta y chequear rigurosamente los recursos del almacén. Más de 30 años de experiencia en Acopio le ayudan a cuidar la organización del lugar y le plantean el reto de aumentar las ventas, según las expectativas iniciales.

“Resulta cierto que se puede elevar el nivel de gestión para que esta unidad, tan bien acondicionada, brinde un servicio completo. Todo depende de que logremos un suministro mayor y más variado por parte de Acopio”, confiesa Héctor.

“Esta semana el abastecimiento ha sido muy inestable. Comenzamos con un número reducido de productos y después ampliamos con plátano vianda, plátano fruta, burro, yuca -explica-. Alrededor de 12 cajas de viandas, de

45 libras como promedio, llegan diariamente a nuestro almacén, pero el mercado da para más, y estamos luchando porque se diversifiquen las ofertas.

“Desde el inicio hemos recibido muy pocos granos, apenas contamos con frijol negro y chícharo, cuando podríamos ofrecer otras variedades y la población lo agradecería.

“Con respecto a las hortalizas, tenemos escasas o ninguna. En Acopio no hay disponibilidad y esa limitada gestión con las formas productivas o los organopónicos se traduce en la ausencia de ensaladas en nuestros estantes. Con la fruta sucede similar. Vendimos mucho mango, pero ahora apenas hay qué escoger.

“Los puntos para el expendio de los cármicos, frescos y en conserva, han mejorado mucho las ventas en las últimas semanas. Estamos recibiendo diariamente alrededor de una tonelada de carne y hamburguesa, jamonada, jamón pierna y ahumados.

“El surtido de maíz se ha mantenido bastante estable. Pero el proceso es lento y eso genera críticas de los usuarios. Tenemos dos compañeros encargados de moler y abastecer, más un dependiente. Como promedio, el mercado expende de 200 a 250 libras de ese alimento, uno de los más populares entre los clientes.

“El personal está muy comprometido con el funcionamiento de la unidad. Esperamos superar las trabas que nos golpean y que la Dirección Municipal de Acopio se preocupe más por venir aquí y chequear qué hay, qué falta, cómo mejorar. Este apadrinamiento es indispensable para crecer en las ventas y satisfacer mejor los reclamos del pueblo tunero”.

PUERTAS ADENTRO

Miriam y Luis esperan su turno para almorzar en la fonda de El Mambí. Son una pareja joven que suele ir allí, porque aseguran que la comida es muy buena y los precios accesibles para el trabajador.

El local destinado a los comensales, como el resto de la instalación, es muy vistoso y agradable. Los rostros bisonños del personal de servicio impregnan dinamismo a las rutinas y se ganan la simpatía de los visitantes.

Luis Enrique Fernández es el responsable de la fonda y asegura que los suministros han fluido adecuadamente y las principales autoridades de la provincia chequean muy de cerca su buen funcionamiento.

La juguera y el punto de venta de Labiofam también gozan de mucha afluencia de público. La instalación en general se caracteriza por las largas filas de usuarios en busca de los productos que necesitan y están en correspondencia con sus posibilidades adquisitivas.

Dentro del recinto se prevé próximamente la colocación de sombrillas y bancos que hagan placentera la espera. Las metas están encaminadas para llegar al millón de pesos en las ventas mensuales. El reto principal es lograr que el sitio sea aprovechado a plenitud y rinda los resultados para los que fue concebido como el más moderno y eficiente mercado local.

El crecimiento de la ANIR

Por Jorge Pérez Cruz

Cuando Iris Maité Lorenzo Silva vio la luz, ya la ANIR estaba ahí. Ella nació el 5 de agosto de 1985 y la Asociación Nacional de Innovadores y Racionalizadores (ANIR) fue fundada el 8 de octubre de 1976.

Sin embargo, en el crecimiento que experimenta esta organización en Las Tunas, como bastión frente al bloque, tiene mucho que ver la manera en que la entusiasta jovencita asume la dirección de los procesos que lidera este ejército de vanguardia en el territorio, cuyo rol conserva sus esencias fundacionales.

Pero, Iris prefiere hablar de sus afiliados y del impacto en la producción y la prestación de servicios de sus realizaciones. Pondera cómo las entidades con actividad innovadora han ido tomando conciencia en lo referido al respeto a la Ley 38 y del papel de los aniristas dentro de los colectivos laborales.

“Porque lo que hacen, dice, es digno de reconocimiento, pues contribuye al impulso económico, al cumplimiento de los planes, a la sostenibilidad de los procesos, la sustitución de importaciones, el incremento de las exportaciones y la recuperación de piezas de repuesto, en un constante batallar contra la obsolescencia tecnológica”.

Aduce que en todos los sectores se respiran aires innovadores, de motivación, traducidos en cifras que demuestran la manera en que enfrentan carencias materiales y proporcionan soluciones.

Afirma que solo en este año han aportado a la ANIR nacional más de 220 mil pesos, por concepto del dos por ciento,



Foto: Angel Chimento Pérez

gracias a un desempeño con impacto en la economía del país de más de 11 millones 79 mil 810 pesos.

Los comités de innovadores y racionalizadores más destacados radican en los ingenieros Antonio Guiteras y Majibacoa, la Empresa de Aceros Inoxidables Acinox-Las Tunas, Geocuba y Electromedicina.

La dirigente sindical elogia la activa presencia de los asociados en diversos campos y distingue a la Industria Azucarera, la producción de alimentos y de materiales de construcción, Energía y Minas, Muebles Ludema y la Sideromecánica.

No obstante, en su criterio, “queda muchísimo por hacer para estar a la altura de estos hombres y mujeres que no se amilanaron ante los obstáculos” y piensa que es posible aumentar el reconocimiento, el compromiso y apoyo de las direcciones administrativas, y avanzar en materia de integración entre la ANIR y los sindicatos.

“Mi mayor anhelo -enfatisa- es ver generalizadas, en la Isla y la provincia, las mejores experiencias”.

Belkis, mujer de surco y sol



Texto y foto: Rafael Aparicio Coello

LA SENCILLEZ cala hondo en su cuerpo. La llaman Belkis, aunque realmente está inscrita como Josefa Berrillo Rondón. Su voz brota cual torrente irrefrenable. Se sabe trabajadora, inteligente y hace mucho tiempo domó a la tenacidad e hizo del cumplimiento el cauce por donde transita su vida.

Cualquier día la puedes encontrar en disímiles trajines, rodeada de hortalizas, sembrando canteros, palpando el latir de cada

postura, indicando por aquí, evaluando por allá y tratando, constantemente, que lo plantado llegue a su destino final: el plato de cada amanecero.

Me cuenta que a los 19 años se abrazó a las labores agrícolas, que no todo ha sido alegría, muchos entuertos quedaron en el camino, aunque otras dificultades surjan en el día a día.

Su historia es digna de contar: en 1988, después de una época consagrada al estudio, se graduó de técnica en Agronomía; luego pasa a ser jefa de finca, responsable de producción, directora de la UEB, hasta jefa del departamento productivo de la granja urbana del municipio de Amancio.

Una amplia sonrisa se abre ante el importante reconocimiento. A sus manos llegó el certificado, otorgado por la Asociación Cubana de Técnicos Agrícolas y Forestales (Actaf), que la acredita como ganadora del Premio a la Creatividad de la Mujer en el medio rural.

Entre abrazos de sus compañeros, Josefa Berrillo Rondón, o mejor dicho, Belkis, se apresta a continuar sumando esfuerzos y resultados a cuanto programa de la Agricultura Urbana, Suburbana y Familiar florezca en su entrega.

