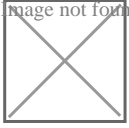


## El Decreto 28 en unidades gastronómicas capitalinas: Autogestión, crecimiento y autonomía

**Fecha:** 07/06/2022 **Autor:** de cubadebate

image not found or type unknown



Durante los últimos tres meses, la unidad empresarial de base (UEB) Dragón Azul –compuesta por el restaurante El Mandarín y la cafetería La Arcada, en la esquina de 23 y M– ha comprado el 85% de los productos que oferta mediante la autogestión de contratos directos con los proveedores.

Dragón Azul, que ha firmado más de 30 contratos con empresas estatales, trabajadores por cuenta propia y mypimes, es una de las unidades gastronómicas de subordinación local (una UEB con características especiales) creadas a partir de la implementación del Decreto 28/2020, Del Modelo de Gestión Estatal de la Unidad Gastronómica de Subordinación Local.

Publicado en el primer número de 2021 de la *Gaceta Oficial de la República de Cuba*, el Decreto 28 establece que la unidad gastronómica es un modelo de gestión estatal para la producción de bienes y prestación de servicios, gestionada con autonomía comercial, económica y financiera, que cubre sus gastos con sus ingresos, genera utilidades y se subordina a la empresa a la que está integrada.

En entrevista con [Cubadebate](#), Anaisy Quintana Marlot, directora del Dragón Azul, consideró que la unidad ha crecido en el corto periodo que lleva bajo el nuevo régimen de autonomía y autogestión (fue fundada como UEB el primero de abril de 2021 y comenzó a operar unos meses después, en julio).

Según Quintana Marlot, el paso a ser una UEB con características especiales fue un gran logro personal y para sus trabajadores, cuando compara cómo trabajaban antes.

El Mandarín, un restaurante emblemático de comida china, ofrece platos típicos como las maripositas chinas, el arroz frito, el rollito primavera, sopas características, el arroz chino tres delicias, el cerdo kung pao, chop suey, chow mein y otras comidas gustadas por la familia cubana.

Quintana Marlot señaló que la carta del establecimiento incluye productos como la langosta, el camarón, pescado, cerdo, pollo y pato. Aunque la empresa matriz aún provee de arroz, huevo, frijol y aceite al restaurante.

Otra de las 24 las unidades gastronómicas de subordinación local que operan en la capital cubana es el restaurante La Giraldilla de Santa Fe, ubicado en Quinta Avenida entre 256 y 258, Playa, que pasó a ser UEB el 24 de febrero de 2021.

Su directora, Lucía Gómez Suárez, dijo a [Cubadebate](#) que más del 50% de los productos que ofertan son comprados mediante autogestión, como las frutas, el cerdo, sazones, el camarón, la langosta, los dulces y el pescado.

Una de las peculiaridades de La Giraldilla de Santa Fe es que ha contratado los servicios de productores

asentados en Playa, lo cual ha favorecido los encadenamientos productivos en ese municipio.

Gómez Suárez añadió que han realizado compras que, en otro tiempo, cuando el restaurante no era una UEB, no hubieran podido asumir “porque no tenían la autoridad que les concedió el Decreto 28”.

Al resumir su experiencia, concluyó que “si no hubiésemos tenido la posibilidad de la autogestión, estuviera muy deteriorada la carta del restaurante”.

Dirección:

Atención al Cliente Fábrica # 54 e/ Aspurú y Línea de Ferrocarril, Habana Vieja , La Habana

Correo electrónico:

[atcliente1@transcarga.transnet.cu](mailto:atcliente1@transcarga.transnet.cu)

Teléfono(s):

(+53) 76993374-Ext1193, (+53) 76985362-Ext1205, (+53) 76993951-Ext1038

---

**Source URL:**<https://transcarga.transnet.cu/es/el-decreto-28-en-unidades-gastron%C3%B3micas-capitalinas-autogesti%C3%B3n-crecimiento-y-autonom%C3%ADa>

#### **Links**

[1] <https://transcarga.transnet.cu/sites/default/files/noticias/goods-express-delivery-concept-boy-courier-holding-in-hands-cardboard-box-young-man-representing-shipping-service-with-parcels-and-packages-on-background-illustration-in-flat-style-vector.jpg> [2] <http://www.cubadebate.cu/>