

Restaurang La Casona som kooperativ

”Nu bestämmer vi”

John Bachtell

Vi äter middag på La Casona del 17 - på 17e gatan. Vi börjar med Kubas klassiska drink Mojito och sedan grillat kött och färska grönsaker, fin frukt till efterrätt.

La Casona har funnits länge, men nu drivs restaurangen av ett kooperativ på 46 medlemmar, tidigare statligt anställd personal. De hyr lokalen, driver rörelsen och delar på intäkterna, en allt vanligare företeelse på Kuba.

Personalen tog beslutet att överta lokalen med utrustning och inredning med bruksrätt – betalar hyra till statliga restaurangkoncernen Palmares – för 7 månader sedan. ”Först var vi väldigt nervösa, framför allt för om vi skulle tjäna tillräckligt” berättar Migdelis Azahares som är ordförande. ”Men sen tänkte vi att vi hade fördelen att tillhöra de första, och det skulle skapa uppmärksamhet och dra hit kunder.”

Experimentstadiet

Servicekooperativen befinner sig på experimentstadiet. ”La Casona startade som ett pilotprojekt, men jag tror att snart kommer alla Palmaresrestauranger att drivas kooperativt,” sa servitrisen Marilyn Herrera. ”Sånt som inte visar sig fungera kan ändras. Utifrån dessa första pilotprojekt kommer regler och villkor att anpassas”.

La Casona del 17 ligger i en gammal 20-talsvillan och har både inomhusservice och utomhusgrill. Den ligger inom gångavstånd från de berömda hotellen Nacional och Habana Libre, så restaurangen kan räkna med att dra till sig en del av den turism som antas komma att öka med öppningarna i USAs blockad.

”Vi serverar Havannas bästa mat!” säger ordförande Azahares. Hennes skryt underbyggs av beröm på TripAdvisor hemsida: Utmärkt, Mycket bra!

”Vår meny bygger på traditionella kubanska rätter som friterad yuca (casava i Afrika), grillat fläskkött, stekta



Kooperativets ordförande Migdelis Azahares har kontoret i matsalen, med koll på rulljansen.



F.d. statliga, numera kooperativa, La Casona

matbananer - och fyllda -, krabba och räkor. Vi tar fram gamla recept men serverar också internationella rätter och levererar på beställning till tillställningar av olika slag.”

Kooperativet är också ett stöd för andra småföretag i grannskapet, som folk som bakar matbröd och sötebröd, ofta hemma i bostaden.

Kooperatörerna fick utbildning på turistdepartementet. De anlätte en avtalsjurist för att lära sig skriva kontrakt. De ekonomiansvariga gick en kurs på centralbanken. De etablerade sin egen löneskala beaktande arbetets omfattning, kvalitet och ansvar. Löner och arbetarskydd följer den nya arbetslagstiftningen som gäller hela Kuba.

De stängde restaurangen två månader för att rusta upp och lånade 2,7 miljoner peso som de nästan betalt tillbaka. Bland andra utgifter har de 10 procent statlig skatt på intäkterna samt hyra för lokalen (som förblir i statlig ägo) och arbetsgivar- och sociala avgifter för anställd personal. La Casona utnyttjar möjligheten att korttidsanställa under högsäsong.

30 procent av vinsten går till en reservfond varav mellan 2 och 10 procent kan bli utdelning till kooperatörerna och resten kan användas för investeringar. Lagen tillåter inte kapitalackumulation och inte heller kedjebildningar. Kooperativet kan inte säljas till eller gå ihop med ett annat, och inte heller till en individ.

Om intäkterna växer ökar också skatterna, men de kan även öka utdelningen till kooperatörerna. Om det blir pengar över kan de låna till medlemmar för att bygga bostäder eller bistå daghem, eller skänka pengar till cancerforskning eller vad det vara må.

Arbetsplatsdemokrati

Kooperativet styrs av månatliga medlemsmöten och alla beslut tas enligt majoritetsprincipen. De väljer en ordförande och ett verkställande utskott som träffas oftare. Alla är medlemmar i facket och personalen har startat forts. sid 19

forts. från sid 18

en partiklubb. Den utvidgade verksamheten har ökat personalen från 12 till 46 och den oro de kände när de startade är som bortblåst, allt går över förväntan.

Kooperativ har funnits på Kuba sedan början av 60-talet och den första jordreformen som begränsade storgodsägarnas jordinnehav och fördelade äganderätt till marken till de som odlade den, torpare och arrendatorer. Jordbrukarrörelsen bildades och många gick med i s.k servicekooperativ för att samäga maskiner och utrustning, köpa utsäde, ta lån med mera. Några år senare tog många ytterligare ett steg och gick samman med sina jordar för att också bruka dem kooperativt. Och i början av krisen på 90-talet överläts nedlagda sockerodlingar till löntagarkooperativ för att odla mat.

Men först med de nya ekonomiska och sociala riktlinjerna som antogs av nationalförsamlingen 2011 öppnades möjligheten att också bilda kooperativ inom service och varuproduktion. Idag finns drygt 500 kooperativ utanför jordbruket med i snitt ett hundratal medlemmar i varje kooperativ. Tillstånd har utfärdats för 1 500 till och antalet beräknas komma upp i omkring 3 000 i slutet av året. Tanken är att denna driftsform ska främja arbetarnas engagemang och därmed effektivitet och lönsamhet.

Översättning Eva Björklund

