

Los trabajadores de la fábrica de Lloseta ratifican el acuerdo con Cemex sobre el despido colectivo

► La multinacional ofrece solamente 16 recolocaciones en la isla para un total de 88 empleados de la factoría afectados por el ERE

J. FRAU INCA

La asamblea de trabajadores de la fábrica de cemento de Lloseta ratificó ayer el preacuerdo alcanzado entre la multinacional Cemex y los sindicatos UGT y CCOO sobre el Expediente de Regulación de Empleo (EFE) que afecta a las plantillas de Lloseta y Gádor (Almería).

El texto fue aprobado por una amplia mayoría, 56 votos a favor y 14 en contra, por lo que el preacuerdo, sumado al voto favorable del resto de centros de trabajo de Cemex que se reunían ayer de forma simultánea en todo el país, pasa

ahora a ser un acuerdo formal que empezará a aplicarse en las próximas semanas.

Tal y como informó ayer este diario, los términos del acuerdo contemplan, entre otros aspectos, una indemnización por despido de 33 días por año trabajado, con un límite de 24 mensualidades, además de una compensación lineal a cada trabajador afectado de 900 euros por año, con un mínimo de 3.000 euros y un máximo de 13.500.

En cuanto a las recolocaciones, Roberto Serrano, coordinador estatal del sector de la Construcción



Una imagen de la asamblea celebrada ayer en Lloseta. R. S.

de UGT y trabajador de la fábrica de Lloseta, explicó ayer que la multinacional ofrece 177 puestos distribuidos en distintos centros de trabajo de Cemex en todo el Estado español.

De estos puestos, solo 16 corresponden a Mallorca, de los que seis están ubicados en la fábrica

de Lloseta, que ha dejado de producir cemento y se transformará en una central de almacenaje y distribución de material. Los otros diez puestos de trabajo radicados en la isla se distribuyen en otras instalaciones de Cemex como las canteras o los silos portuarios.

Teniendo en cuenta que los tra-

bajadores afectados por el ERE en la fábrica de Lloseta son un total de 88 y solo se ofrecen 16 recolocaciones en Mallorca, un total de 72 empleados deberán optar por trasladarse a otros centros de trabajo de Cemex en diferentes puntos de la geografía española o bien aceptar las indemnizaciones por despido acordadas entre la multinacional y los sindicatos.

Además, cabe tener en cuenta los proyectos que se anunciaron hace unas semanas para reindustrializar la comarca del Raiguer, cuya instalación estrella es una planta de producción de hidrógeno. Por ahora, no ha trascendido el número exacto de puestos de trabajo que generarían estos proyectos ni la fecha en la que se pondrán en marcha.

Serrano explicó que los trabajadores "tienen unos días para pensar" lo que les conviene, si optar a uno de los puestos que se ofrecen en Mallorca o la península o bien quedarse con las indemnizaciones por despido. El plazo para posicionarse concluye el próximo 24 de febrero.

LA CARNE MÁS SELECTA LLEGA AL MENÚ DE MEDIODÍA EN RAM BAR

En plena Rambla y rodeado de flores, Ram Bar se inspira en los clásicos neoyorkinos para combinar la vermutería de toda la vida con una gran cocina vista donde las carnes son protagonistas.

Ahora, además puedes disfrutar de un sabroso menú de mediodía, elaborado con mimo y una cuidada selección de ingredientes, ofrecido de lunes a sábado incluyendo días festivos.

Una propuesta ideal para los que habitualmente comen fuera de casa; para los que lo hacen puntualmente

al encontrarse un día por el centro de la ciudad; para aquellos que aprovechan la hora de comer para proseguir con su trabajo, pero quieren hacerlo de una manera más

distendida; o para quienes reciben durante estos días la visita de familiares y amigos y, tras pasear por las calles más emblemáticas de Palma, quieren comer bien y a buen precio en un restaurante céntrico.

La propuesta consta de dos opciones diferenciadas: una por 19.90 y otra por 24.90, que en ambos casos incluye entrante, plato principal y postre. La variedad de combinaciones es muy amplia con el fin de que cada comensal pueda tener

múltiples opciones a elegir y, por qué no, conformar un menú semanal variado, succulento y saludable.

Entrantes deliciosos como los "Cogollos con Anchoas y Salsa César", la "Crema de Patata, Huevo Poché y toque de Trufa" o la "Berenjena a la brasa con Queso de Cabra y Miel de Caña". Acompañados de platos principales tan sabrosos como sus "Raviolis de Espinacas y Queso Fresco con Tomatitos Semi secos", el "Lomo de Salmón con Espárragos

verdes y Salsa holandesa", el "Steak tartar 130 gr." o sus especialidades en carne al corte como el "Solomillo de Vaca a la parrilla 150 gr.". Para el fin de fiesta, nada mejor que endulzarse con sus re-

cetas de "Tarta de Zanahoria", el "Coulant de Chocolate" o la "Crème Brûlée".

Entre las dos opciones de menú encontramos un total de 16 platos aptos para celíacos, al mismo tiempo que disponen de información sobre alergias e intolerancias alimentarias.

Ram Bar te espera con los brazos abiertos, la cocina a punto y la despensa repleta de productos exquisitos para ofrecerte un sugerente menú de mediodía. ¡Anímate a probarlo!



FUNAMBULISTA



SÁBADO
16
MARZO
21:00h

trui teatre

Taquillas (+info.) 971 783 279 · www.truiteatre.es

